

?ufte, krompir, pecurke - sve zajedno, iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

?ufte:

- **1/2 kg**mešanog mlevenog mesa
- **1**šargarepa
- **2** **glavice**crna luka
- **3** **cenabelog** luka
- **1**jaje
- **3** **kašike**prezli
- **1** **kašicica**tucane aleve paprike
- **2** **kašicice**suvog biljnog zacina
- **1/2** **kašicice**mlevenog bibera
- **1** **kašicica**origana
- **1** **kašicica**karija
- **3** **kašike**ulja

...i još:

- **700 g**krompira
- **150 g**slanine
- **150 g**šampinjona
- **1**veci crni luk

Za prelivanje jela:

- **200 ml**pasiranog paradajza
- **300 ml**vode

- 100 ml piva
- 80 ml ulja
- suvi biljni začini

Priprema

Čufte: Očišćenu šargarepu, crni i beli luk staviti u secku i iseckati, što sitnije. U vanglicu staviti mešano mleveno meso (svinjsko i junece), dodati iseckano povrće i dobro promešati. Zatim dodati jaje, prezle, tucanu papriku, suvi biljni začini, biber, origano, kari i ulje. Dobro, rukom, zamesiti smesu. Malom kašičicom uzimati deo, po deo smese, oblikovati (nauljenim rukama) u lopticu, pa samo malo pritisnuti, da se dobije oblik čufte. Ponavljati postupak, dok ima materijala i formirane čufte reži na, nauljenu posudu.

Slaninu iseci na male, tanke, parčice.

Šampinjone iseci na tanke listice, ...

...crni luk iseci na tanke reznjeve (polumesece) a...

...krompir iseci na krugove, debljine 0,5 cm.

Uzeti dublju posudu i početi sa rezanjem jela. Staviti 1-2 kružica krompira, zatim staviti jedan listić šampinjona, pa jednu čufu, krompir, slanina, luk, krompir, slanina, čufta...Pravite kombinacije rezanja po želji.

Za prelivanje pomešati sve sastojke, dodati suvi biljni začini po ukusu i prelići jelo.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni, dok ne ispari tečnost, sa kojom je jelo preliveno. Kada jelo dobro porumeni prekriti ga alu folijom, ali tako da sa strane ostane otkriveno, da bi para mogla da izlazi. Peceno jelo izvaditi,...

...i poslužiti, sa salatom, po želji.

Savet