# *ufte i pire krompir*

težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **500 g**mljevenog juneceg mesa
- **1 glavica**luka
- **1-2 režnja**cešnjaka
- **2**jaja
- **2 kašike**prezle
- **1 kašika**kisele vode
- **1/2 l**paradajz sosa
- **malo**peršina
- sol
- papar
- suvi biljni zacin
- crvena paprika
- curry
- ulje za prženje
- **500 g**krompira
- **150 g**maslaca
- **3 dl**mlijeka
- **1 vrecica**parmezana

## Priprema

Napravite smjesu od: mesa, jaja, prezle, sjeckanog luka, sjeckanog cešnjaka, sjeckanog peršina, kisele vode i zacina. Sve dobro rukama izmiješajte da se smjesa sjedini.

Od ove smjese nauljenim rukama napravite MALE loptice i pecite ih na vrelom ulju. Izvadite ih na papirnati rucnik i ostavite da se masnoca ocijedi.

U širokoj plitkoj posudi na vrelom ulju izdinstajte luk i češnjak pa dodajte paradajz sos, zacine i malo vode.

Poredajte cufte u sos i ostavite da se krckaju oko 20-ak minuta na slabijoj vatri.

Krompire ogulite, operite i narežite na kockice pa ga zatim kukajte u posoljenoj vodi. Kad je krompir kuhan ocijedite vodu i dodajte mlijeko, maslac, parmezan, sol, papar, zacin i sve dobro izmiksajte mikserom.

## Savet

Servirajte i uživajte u prefinim uftama i pireu. Pase vam uz to jelo i zelena salata. Dobar tek.