

ufte, krompir, sos - 3u1



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

ufte:

- **1/2 kg**mešanog mlevenog mesa
- **1/2 kašice**crnog, mlevenog, bibera
- **2 kašice**suvog biljnog zacina
- **1 kašica**belog luka u prahu
- **1 kašica**mlevenog kima
- brašno
- **400 ml**vode
- **2 kašice**suvog biljnog zacina

Sos:

- **2 srednje glavice**crnog luka
- **4 veka cen**abelog luka
- **400 g**šampinjona
- **1/2 kg**paradajza
- **2 kašike**paradajz pirea
- **1 kašica**crnog, mlevenog, bibera
- **2 kašice**suvog biljnog zacina
- **1 kašika**brašna
- **2**srednje šargarepe
- sveže zacinsko bilje (žalfija i bosiljak)
- ulje

...i još:

- **1/2 kg** krompira
- **1 kašica** soli

Priprema

ufte: U odgovarajuću posudu staviti mešano mleveno meso (svinjsko i junce), dodati biber, suvi biljni začini, beli luk, u prahu, i kim. Dobro, rukom, sjediniti, pa praviti male cuftice. Napravljene cuftice uvaljati u brašno i ostaviti na stranu.

U dublju posudu sipati 400 ml vode, dodati 2 kašice suvog biljnog začina i staviti da provri. U provrelu vodu ubaciti cuftice, smanjiti temperaturu i ostaviti cuftice, 10 minuta, da se kuvaju.

Krompir ocistiti i iseci na četvrtine. Očišćeni, i iseceni, krompir naliti vodom, posoliti i staviti da se kuva. Skuvan krompir skloniti i procediti.

Sos: Na zagrejano ulje staviti, sitno, iseckani crni i beli luk. Dinstati da luk, malo, omekša, pa dodati očišćenu, i na krugove isecenu, šargarepu, kao i šampinjone, presećene na pola (ako su šampinjoni veći preseći ih na 1/4). Posuti biberom i suvim biljnim začinom, promešati i dinstati (otklopljeno), dok ne ispari voda, koju su pecurke pustile.

Paradajz oljuštiti i izrendati, pa ga dodati u smesu sa šampinjonima. Dodati i paradajz pire, promešati i, dobro, ga sjediniti sa ostalim sastojcima. Krckati 2-3 minuta, pa naliti sa vodom, u kojoj su se kuvale cuftice. Jednu kašičicu brašna razmutiti u malo vode i sipati u sos. Dodati i sitno iseckano začinsko bilje (količina po ukusu). Dobro sve promešati, ubaciti kuvani krompir i, blago kašikom, promešati.

Rernu zagrejati na 180 stepeni. Uzeti pleh, vel. 30x20cm, podmazati ga uljem i sipati sos sa krompirima. Ravnomerno ga rasporediti i, po vrhu, poreati, kuvane, cuftice. Staviti da se, jelo, zapece.

Poslužiti sa salatam, po želji.

Savet