

uftete na bulguru



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog juneceg mesa
- **1** glavicacrнog luka
- **1** kašicicabelog luka u prahu
- 1jaje
- **1** kašikaprezli
- **1** kašikaseckanog peršunovog lista
- **1** kašikaseckanih zelenih maslina
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**

Za bulgur:

- **1** šolja **2,5 dl**bulgura
- 1luk kozjak
- **1** kašicicabelog luka u prahu
- **1** kašikamaslaca
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**

Za sos:

- **1** kašikamaslaca
- **2** kašikebrašna
- **1** kašicicaaleve paprike

- **1,5 šolje** juneceg bujona
- **po ukususoli**
- **po ukusubelog** bibera

Priprema

U multipraktiku samleti crni luk i masline, ili ih sitno naseckati. Dodati im meso, prezle, peršunov list, jaje i zacine, pa umesiti smesu za cuftice. Ostaviti da odstoje pola sata u frižideru. Oblikovati manje kuglice, pa pržiti na ulju kome smo dodali komadic maslaca. Gotove su kad lepo porumene. Izvaditi ih na topao tanjur. Masnoci u kojoj su se pržile, ako je potrebno, dodati još maslaca, pa pržiti brašno da malo potamni. Sipati alevu papriku, pa kad zamiriše, staviti alevu papriku. Sipati topao bujon, zaciniti i posuti seckanim peršunom. Gustinu sosa odredite po svojoj želji. Na ugrejanom maslacu propržiti sekan crni luk, a onda i bulgur, da se svako zrno obloži masnocom. Naliti 2 šolje toplog bujona, zaciniti, a onda poklopiti i smanjiti vatru. Kuvati 15-20 minuta. Bulgur ostaviti da odstoji desetak minuta, a onda ga rastresti viljuškom, dodati mu koju šecenu maslinu i pomešati. Na tanjur složiti bulgur, cuftete i preliti sa malo sosa. Poslužiti toplo.

Savet