

# *ufte od roštilj mesa*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500** groštilj mesa
- **1** glavicacrnog luka
- **1-2** šargarepe
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**uvog biljnog zacina
- malokarija
- malokurkume
- maloumbira
- malo mlevenog bibera
- malobosiljka
- **po potrebi**ulja
- **2-3** kašikebrašna
- **2** kašicicealeve paprike

## **Priprema**

Šerpu s vodom staviti da se zagreva i dodati zacine so, suvi biljnim zacin, kari, kurkumu, umbir, biber, bosiljak... Dodati i saseckati šargarepu i crni luk....

Od roštilj mesa napraviti loptice dok se voda zagreje pa ih spuštati u šerpu.

Kuvati na umerenoj temperaturi dok cufte i povrce ne omekša pa napraviti zapršku od brašna i aleve paprike.

## **Savet**

Za promenu malo orbaste ufte :) jako brzo za ruak kada nemate mnogo vremena i jako jednostavno za pripremu.  
Poslužiti uz salatu po izboru :)