

Zapecene cufte u pirincu



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg mešanog mlevenog mesa
- 200 g pirinca
- 5 glavice crnog luka
- 3 jajeta
- 2 kašike prezle
- 1 pavlaka
- malo mleka
- so
- biber
- suvi zacin

Priprema

Priprema mesa: 1 crni luk iseckati i propržiti na ulju. U posebnoj posudi prezlu preliti mlakim mlekom (da porkije) i ostaviti malo da odstoji. Meso pomešati sa 1 jajetom, zacinima i zatim dodati prezlu i proprzeni luk.

Sve dobro umesiti, da se sjedini i napraviti cufte.

Priprema jela: U tignj na ulju propržiti 4 iseckane glavice crnog luka dok ne bude staklast. Zatim ga staviti na dno vatrostalnog suda. Preko njega posuti 200 g nekuvanog pirinca i na pirinac poreati cufte.

Sve preliti slanom vodom da sve pokrije i peci u jako zagrejanoj pecnici.

Pred kraj, kada voda ispari, umutiti 2 jajeta sa pavlakom i preliti preko cufti i još malo zapeci. Prijatno.