

## Mesne cufte sa pirincem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **430** gmlevenog mesa od buta
- **180** gintegralnog pirinca
- **1** veka **glavica**crnog luka
- **2** veka **cena** belog luka
- **1,5** kašicicasoli
- 1žumance
- **1** kašikasvežeg peršunovog lista
- **1** kašicicabosiljka
- **1/2** kašicicecrnog bibera
- **1** kašicicamiroiije
- **330** mlvode
- **280** mlparadajz soka
- **po potrebi** integralnog brašna
- **po potrebi**ulja za prženje

### Priprema

Skuvati napola pirinac sa 1 kašicom soli, a crni luk iseckati i propržiti na malo ulja. Kada se pirinac i luk prohlade, dodati meso, biber, sitno isecen beli luk i žumance, pa sve rukom umesiti. Praviti cufte i po potrebi ih uvaljati u malo integralnog brašna. ufte propržiti u tiganju na zagrejanom ulju, skinuti sa šporeta i staviti ih na papirni ubrus da se ocede od viška ulja. U šerpu staviti paradajz sok i vodu, dodati bosiljak, miroiju, peršun, pola kašicice soli, pa kad provri, spuštati polako jedno po jedno cufte i kuvati ih na srednjoj temperaturi oko 20-minuta. Proveriti da li je dovoljno slano i po potrebi dosoliti. Ne treba mešati kašikom, vec samo šerpu malo prodrmati.

## **Savet**

Poslužiti sa salatom po želji.