

ufte sa salatom od buranije



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za cufte:

- **350** gmlevenog mesa
- **1 mala glavicacrnog luka**
- **1 veci sitno rendan krompir**
- **1 kašicicazacina za cufte**
- **1 kašicicabiljnog zacina**
- **4 kašicetople vode**
- **1jaje**
- **4 kašike prezli**

Za salatu:

- **500 gburanije**
- **2veca krompira**
- **po potrebibeli luk**
- **po potrebimmaslinovo ulje**
- **po potrebiso**
- **po potrebi biber**

Priprema

U posudu satviti mleveno meso i rendani krompir. U toploj vodi razmutiti oba zacina i dodati u meso. Crni luk sitno iseckan takoe, dodati celo jaje i prezlu. Sve zajedno dobro izmešati i ostaviti u frižider na pola sata. Oblikovati male cuftice, poslagati ih u pleh na pek papir sa podignutim ivicama od papira, sipati šoljicu vode pomešanu sa jednom kašikom ulja. Peci na 200C i povremeno okretati cuftice da bi dobile boju sa svih strana.

U šerpu sipati vodu, posoliti i kad provri dodati buraniju i krompir isecen na polovine. Kuvati i kad je gotovo procediti (u malu šoljicu od kafe sacuvati malo vode od kuvanja). U ciniju staviti buraniju i krompir, krompir malo izgnjeciti i iseckati viljuškom. Dodati malo sacuvane vode od kuvanja, seckan beli luk po ukusu, so, biber i maslinovo ulje i sve lagano izmešati. Ko voli može malo zakiseliti sa par kapi limunovog soka.

Savet