

Zapecene cufte



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je

- 1/2mlevenog mesa
- 200 gpirinca
- 5 glavicacrnog luka
- 2paradajza
- 3jajeta
- 2 kašikeprezli
- 1pavlaka
- malomleka
- za posipanje
- trapista
- malosoli, bibera, zacine

Priprema

1 glavicu crnog luka iseckati sitno i propržiti na malo ulja. U posebnoj posudi prezle preliti mlakim mlekom da pokrije prezle i ostaviti malo da odstoji. Meso pomešati sa 1 jajetom, zacinama i zatim dodati prezlu i proprženi luk, sve dobro umešiti da se sjedini i praviti male loptice (cufte). U tiganju na ulju propržiti 4 iseckane glavice crnog luka dok ne bude staklasto. Zatim ga staviti na dno vatrostalne posude ili keramicke. Preko posuti 200 g nekuvanog pirinca, na njega nareati kolutove paraiza, a zatim poreati cufte. Sve to preliti slanom vodom (voda i suvi biljni zacin) da sve ogrezne u vodi i peci u zagrejanjoj rerni. Pred kraj kada voda ispari, umutiti 2 do 3 jaja sa pavlakom i preliti preko cufti, narendati trapist i još malo zapeci. PRIJATNO!!!

Savet