

## ***Veštici*** lonac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Za cufte:**

- **500** gmlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **1** češanj belog luka
- **2** kriške leba
- **1** jaje
- **12** maslina punjenih crvenom paprikom
- suvi biljni začini
- biber
- peršunov list
- so

## Za sos:

- **1 glavica** crnog luka
- **5 cešanj** belog luka
- **3** velika paradajza
- **1/2** kuvanog paradajza
- **1** veća šargarepa
- list celera
- suvi biljni zacini
- so
- biber
- slatka mlevena paprika
- **1 kašika** šećera

## Priprema

Za cufte usitnimo crni luk, hleb isećemo na male kockice, dodamo meso, jaje, isećkani beli luk, peršunov list, zacini i sve dobro pomešamo.

Oblikujemo cufte - 12 komada, u svaku stavimo po jednu maslinu.

Stavimo u tepsiju, dolijemo malo vode, poklopimo alu-folijom i pecemo na 190 stepeni oko 30 minuta, dok cufte ne budu gotove. Skidamo foliju, vratimo na 10 minuta da se malo isprže.

U meuvremenu napravimo sos. Na malo ulja popržimo crni luk, dodamo paradajz isećen na manje komade i naribanu šargarepu i beli luk u komadima, pa tako dinstamo još dok se šargarepa ne omekša.

Dodamo kuvani paradajz, ako treba i malo vode, list celera, šećer i zacine. Još malo ostavimo da se krcka da dobijemo fini sos.

Pecene cufte stavimo u sos i služimo.

Pravi rucak za Noc veštica!

## Savet