

ufte u pirincu sa povrćem



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za cufte:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1** jaje
- **3 kašike** barenog pirinca
- **1 kašičica** mlevene paprike
- **1 kašika** prezle
- so
- biber

Za pirinac sa povrćem:

- **1** crni luk
- **15 kašika** pirinca
- **450 g** mešavine kukuruz, grašak, šargarepa
- **2 kocke** goveje supe
- **1** l vode

Priprema

U meso umesati jaje, pirinac, prezlu, mlevenu papriku, so, biber po ukusu i oblikovati 25 cufti.

Crni luk iseci na sitno i dinstati, dodati pirinac, mesavinu povrća i promešati.

Kocke za supu preliter vodom i staviti da vri.

U nautjen pleh staviti pirinac poredati cufte, preliter supom i peci na 200 stepeni oko 60 minuta.

Savet