

Telece cufte sa plavim patlidžanom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

uftenje:

- **500 g** mljevenog teleceg mesa
- **3** cenabelog luka
- **1** vecaglavica crnog luka
- **maloperšuna**
- **malotucane** ljute paprike
- **po ukus** so, biber, zacin
- **1** jaje
- **malosoda** bikarbone
- **malobajatog** hleba natopljenog mlekom

Dekoracija

- plavi patlidžan
- **1** rotkvica
- **2** strukavlašca

Priprema

Zamesiti testo za cufte od mesa, samljevenog belog i crnog luka, dodati zacine i soda bikarbonu, kao i jaje i oceenu sredinu hleba. Ostaviti da odstoji 15 minuta pa praviti pljeskavice i pržiti u vreloom ulju. Za to vreme naseci patlidžan na deblje kriške, posoliti da puste vodu, pa i njih pržiti. Odlagati na zagrejan tanjir. Dekorirati rotkvicama i vlašcem.

Savet