

Zapecene cufte na pirincu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gmlevena mesa**
- **300 gpraziluka**
- **1krompir**
- **200 gpirinca**
- **1šargarepa**
- **1 kašikarendana celera**
- **1 kašikarendana paškanata**
- **1/2 kašicicekurkume zacina**
- ulje
- mleveni biber
- zacin
- seckani peršun
- **3 kašikekisele pavlake**

Priprema

Praziluk iseckati na kolutove i malo obariti u vodi, dobro ocediti od vode, a vodu sacuvati. Mleveno meso, najsitnije rendani krompir i 2-3 kašike obarena praziluka, zacin, mleveni biber dobro izmešati da se sjedini (dobro izmešati da se sjedini da se cuftice ne bi raspale). Od ove mase praviti kuglice koje uvaljati u brašno. Kuglice od mesu pržiti na malo ulja sa svih strana i izvaditi na tanjur. U posudi gde smo pržili cufte, stavi 1 rendanu šargarepu, 1 kašiku rendana celera, 1 kašiku rendana paškanata i propržiti par minuta, dodati pirinac prethodno opran i dobro oceen. Sve skupa propržiti par minuta da pirinac dobije staklast izgled. Dodati preostali obaren praziluk. Izmešati i stavimo u pouljenu posudu. Masu rasporedimo i preko stavimo propržene cufte lagano pritisnemo da cufta udju u pirinac. Vodu gde smo barili praziluk izmerimo da bude 5 dl, dodamo u nju 1/2 kašikice kurkume, zacin, sitno seckani peršun i prelijemo preko složenog jela. Preko stavimo aluminijumušku

foliju i peci na 200 stepeni 30 minuta. Izvadimo iz rerne i jelo preliti sa 3 kašike kisele pavlake umucene sa 3 kašike tecnosti u kojoj se bario praziluk, ponovo vratiti u rernu i peci još 10 minuta.

Savet