

ufte punjene pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cufte:

- **500 g** mljevenog mesa
- **3 par**cetastarog hljeba
- **1 gl**avica crnog luka
- **5-6 cen**abijelog luka
- **mal**operšuna
- **mal**ocelera
- **1 ka**šikabiljnog zacina
- **1**jaje
- **mal**obibera
- **mal**osode bikarbonate

I još:

- **14 kom**ada šampinjona - manjih
- **200 ml** ulja za prženje
- **100 g** prezli

Priprema

Mljeveno meso staviti u zdjelu. Hleb potopiti sa malo vode, a ostale sirovine staviti u blender i izmiksati, pa dodati mljevenom mesu. Sve dobro sjediniti. Smjesu ostaviti u frižider pola sata.

Pripremiti šampinjone. Uzeti malo smjese pa napraviti pljeskavicu, na sredinu staviti šampinjon i na kraju

oblikovati u cufticu.

ufte uvaljati u prezle.

Pržiti u dubokoj masnoci dok ne porumene.

ufte vaditi na papirne salvete da upiju višak masnoce.

Služiti sa prelivom od: pavlake - 200 ml; jogurta - 300 ml; majoneza -1 kašika; bosiljak - malo. Sve sjediniti i preliti preko cufti. Posuti sa bosiljkom. Prijatno!

Savet