

## Grašak sa cuftama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### ?ufte:

- **400 g** mlevenog mesa
- **2** cenabelog luka
- **1** jaje
- **1 kašik** prezle

#### Grašak:

- **450 g** graška
- **2** glavice luka
- **2** večešargarepe
- ulja za dinstanje
- **po ukusu** bibera
- **1 kašik** mešavine suvog biljnog začina
- **2 kašice** slatke aleve paprike
- **1 kašica** ljute aleve paprike

### Priprema

Umesiti smesu za cufte, i praviti male loptice, staviti ih u zagrejano ulje da se zapece tek toliko da sa svake strane dobije koricu. Izvaditi cufte iz tiganja i poslagati ih na ubrus da se iscede.

Iseckati luk i šargarepuna kockice, luk staviti u zagrejano ulje u šerpu da se dinsta, kada omekša dodati mu šargarepu, ostaviti da se dinsta 15 minuta.

Staviti cufte u dinstani luk i šargarepu, ostaviti ih tako da se krckaju na laganoj vatri 10-15 minuta. Potom doliti vodu tako da voda prelije cufte, dodati zacine, i kuvati tako 5 minuta, dodati odmrznut grašak i kuvati dok se grašak ne skuva i voda ispari. Tako dobijemo grašak na gusto sa ukusnim cuftama.

### **Savet**

Ukoliko neko želi ja ponekad pravim ?ufte pola smese mleveno meso pola soja, isti ukus. Prijatno.