

Grašak sa cuftama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

ufte:

- **400** gmlevenog mesa
- **2** cenabelog luka
- **1**jaje
- **1** kašikaprezle

Grašak:

- **450** ggraška
- **2** glaviceluka
- **2** vecešargarepe
- ulja za dinstanje
- **po ukusubibera**
- **1** kašikamešavine suvog biljnog zacina
- **2** kašiciceslatke aleve paprike
- **1** kašicicaljute 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.