

Bamija sa jagnjecim cufticama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** glavice crnog luka
- **4** cenabelog luka
- **3** zelene paprike šilje
- **4** paradajza
- **1** plavi patlidžan
- **500 g** bamije
- **1** vezaperšuna
- **po ukusu** soli
- bibera
- suvog biljnog zacina

Za cuftice:

- **500 g** mlevenog jagnjeceg mesa
- **1** glavica crnog luka
- **4** cenabelog luka
- **malobajatog** hleba
- **1** jaje
- **1** ravna kašičica soda bikarbone
- **1/2** vezeperšuna
- **po ukusu** so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Prvo napraviti cuftice, od navedenih sastojaka, dodati hleb potopljen u mleko, pa oče?en, umesiti kompaktnu smesu i ostaviti da odstoji pola sata. Zaciniti po ukusu. Zatim nauljenim rukama oblikovati cuftice željene velicine. Odložiti sa strane. Na malo maslaca ispržiti obe vrste luka da pozlate, dodati papriku isecenu na kockice, pa kad omekša, dodati bamiju isecenu na kolutice. Plavi patlidžan pre dodavanja iseci na kockice i posoliti, da pusti gorcinu, pa ga umesati u povrce. Kad omeksa, staviti i paradajz secen na kockice i krckati jelo na tihoj vatri. Ako je potrebno, podliti sa šoljicom tople vode. Na pola kuvanja, ugrijati rernu, pore?ati cuftice u pleh i peci da fino porumene. Za to vreme, bamiji dodati seckan peršun i zaciniti po ukusu. Kad su i povrce i cuftice gotovi, prebaciti bamiju u zemljanu posudu, pore?ati po njoj cuftice i vratiti na kratko u još vrucu rernu. Ovo može, a i ne mora, opet, po želji. Gotovo jelo obilato posuti seckanim peršunom.

Savet