

## *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
- biberna
- suvog biljnog zacina

#### **Za cuftice:**

- **500** gm levenog jagnjeceg mesa
- **1** glavicacrnog luka
- **4** cenabelog luka
- malobajatog hleba
- **1** jaje
- **1** ravna kašica soda bikarbune
- **1/2** vezeperšuna
- **po ukusu** so
- biber
- suvi biljni zacin

## **Priprema**

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

## **Savet**