

Pasulj sa cuftama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** pasulja
- **2** lista lovora
- voda
- suvi biljni zacin
- biber

Za zapršku:

- **1** glavica sitno iseckanog, crnog luka
- **4** češnjak sitno iseckanog, belog luka
- **1** kašika brašna
- **1** kašika aleve paprike

Za cufte:

- **1/2 kg** mešanog mlevenog mesa
- **1** jaje
- **3** kašike prezli
- **1** manja glavica crnog luka
- **1** kašika senfa
- **1** kašica praška za pecivo
- **1/2** kašice mlevenog bibera
- suvi biljni zacin

I još:

- ulje

Priprema

Pasulj naliti sa hladnom vodom i staviti da prokuva. Kada provri, prosuti vodu i naliti, ponovo, sada sa vrelom vodom. Dodati lovor i staviti da se kuva.

ufte: U vanglicu staviti mleveno meso, pa dodati sitno iseckani crni i beli luk, jaje, prezle, senf, pecivo, biber i suvi biljni zacin, po ukusu. Dobro rukom zamesiti. Vlažnim rukama praviti vece cufte.

U dublji tiganj (a sam koristila vok) sipati ulje, zagrejati ga, pa poreati cufte i pržiti. Kada porumeni jedna strana, okrenuti da i druga srtana dobije rumenu boju. Pržene cufte izvaditi u tanjir i držati na toplom.

Zaprška: U ulje, gde se pržilo cufte, staviti sitno iseckani beli i crni luk. Propržiti da luk omekša. Dodati brašno i promešati. Ostaviti minut da se brašno proprži, pa ubaciti alevu papriku. Promešati i sipati u skuvani pasulj. U pasulj dodati biber i suvi biljni zacin, po ukusu.

Tako pripremljen pasulj preruciti u odgovarajuci pleh, prethodno podmazan uljem. Po površini poreati cufte i staviti u, prethodno zagrejanu, rernu da se pece, oko pola sata, na 190 stepeni. Poslužiti sa salatam, po vašoj želji.

Savet