

## *ufte sa mladim krompirom iz rerne*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za cufte:**

- **500** gmlevenog mesa
- **1** vezazelenog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **100** govsenih pahuljica
- **1** jaje
- **1,5** dlbelog vina
- **1/2** kašičicekurkume u prahu
- seckanog peršuna

#### **Za preliv:**

- **2** kašikekisele pavlake
- **1** kašikaparadajz pirea
- **1** dlpavlake za kuvanje
- **1** dlvode
- **800** gmladog krompira
- **2** prstohvatatucane paprike
- so
- mleveni biber
- seckani peršun

### **Priprema**

U posudu staviti mleveno meso, mlevene ovsene pahuljice, seckani zeleni i beli luk, 1 jaje, seckani peršun, kurkumu, so, mleveni biber i 1,5 dl belog vina. Sve dobro izmešati rukom i ostaviti da stane 30 minuta, pa napraviti 28-30 komada cuftica. Uzeti mladi krompir manje velicina (ako nemate manje kao ja ovog puta prepolovite veci krompir), oguliti i kuvati u vodi od kad provri 3 minuta. Ocediti krompir od vode, dodati 1 kašiku ulja, so, mleveni biber i izmešati. U pouljenu posudu za pecenje reati u krug red cuftica, red krompira, secena strana da je dole. Peci na 200 stepeni 30 minuta. Napraviti preliv: Izmešati 2 kašike kisele pavlake, 1 kašiku paradajz pirea, 1 dl pavlake za kuvanje, 1 dl vode, so, mleveni biber, seckanog peršuna i 2 prstohvata tucane paprike. Posle pecenja od 30 minuta preliteri cuftice i krompir sosom i peci još 15 minuta. Pecene posuti seckanim peršunom.

## **Savet**