

ufte (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmešanog mlevenog mesa
- **160** gkrompira
- **1** veca glavicacrнog luka
- **3** cenabelog luka
- **3** parcetabajatog hleba
- **1**jaje
- **1** kašicicasenfa
- **1** kašikaulja
- **1** kašicicapraška za pecivo
- **2** kašicicesuvog biljnog zacina
- **1** kašicicamlevenog bibera

Priprema

Ocistiti krompir, crni i beli luk. Krompir staviti u secko i iseckati ga najsitnije (skoro kao kašasta smesa), zatim isto uciniti sa crnim i belim lukom. Hleb staviti u ciniju i preliti ga mlekom, da odstoji 10-tak minuta, pa ga dobro iscediti.

U vanglicu staviti mešano mleveno meso (svinjsko i junece), pa dodati iseckani krompir, crni luk, beli luk i isceeni hleb. Ubaciti jaje, senf, ulje, suvi biljni zacin, pecivo, biber, pa zamesiti, rukom, smesu. Zamešenu smesu ostaviti 2-3 sata u frižideru.

Posle proteka datog vremena izvaditi meso iz frižidera i praviti cufte (kašikom, koju provucemo kroz vodu uzimati smesu i, vlažnim, rukama oblikovati cufte. Napraviti kuglicu, od smese, pa je rukom malo spljeskati).

Pripremljene cufte pržiti u zagrejanom ulju. Pržiti na srednjoj temperaturi. Kada se isprži jedna strana mesa, okrenuti ga, POKLOPITI i ispržiti drugu stranu. Pecene cufte vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoće.

Poslužiti uz prilog i salatu, po želji i, naravno, uz Staropramen.

Savet

Na ovaj nain prženja ufti (kada se poklopi, prilikom okretanja na drugu stranu) meso je izuzetno mekano i sono. Probajte, pa ete se i sami uveriti.