

## **?ufte (3)**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500** gmešanog mlevenog mesa
- **160** gkrompira
- **1** **veca** **glavica**crnog luka
- **3** **cenabelog** luka
- **3** **parceta**bajatog hleba
- 1jaje
- **1** **kašicica**senfa
- **1** **kašika**ulja
- **1** **kašicica**praška za pecivo
- **2** **kašicice**suvog biljnog zacina
- **1** **kašicica**mlevenog 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 preliteri 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 isce?eni 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 masnoce.

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

## **Savet**

Na ovaj način prženja ćufti (kada se poklopi, prilikom okretanja na drugu stranu) meso je izuzetno mekano i soćno. Probajte, pa ćete se i sami uveriti.