

ufte od mlevenog mesa i pecene paprike



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za cufte:

- **500 g** mešanog mlevenog mesa
- **1** jaja
- **2 kašike** prezli
- **3** cenabelog luka
- **1** glavica crnog luka
- **3** pecene paprike
- **1/2** tikvice
- **po ukusu** suvi biljni zacin, so, biber
- ulje (za prženje)

Priprema

U posudu staviti meso. Jaje blago umutiti pa pomešati sa mesom. Beli i crni luk ocistiti i iseckati. Tikvicu ocistiti i narendati. Pomešati sve sastojke i umesiti ih rukama. Pecene paprike iseci što sitnije i dodati u smesu. Na kraju dodati prezle i zaciniti sa solju, biberom i suvim biljnim zacinom po ukusu. Smesu staviti u frižider na dva sata, potom je izvaditi i vlažnim rukama formirati cufte. U dobro zagrejanom ulju propržiti cufte sa svih strana. Izvaditi cufte i služiti sa prilogom po želji.

Savet