

ufte sa pirincem i blitvom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cufte:

- **350** gmlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** manjatickivica
- **1** parce starog hleba
- 1 jaje

Potrebno još:

- **200** g pirinca
- **300** g sveže blitve
- **1** glavica crnog luka
- **1** šargarepa
- **1** kašika seckanog peršuna
- **1** kašika ulja

Za preliv:

- 2 dl pavlake za kuvanje
- 1 kašika paradajz pirea
- 5 dl tople vode

Priprema

U posudu staviti mleveno meso, rendanu tikvicu, sitno seckan crni i beli luk, usitnjeno parce starog hleba, 1 jaje, so i mleveni biber. Dobro rukom izmešati da se masa sjedini, ako bude suviše cvrsto dodati par kašika vode. Ostaviti da stane 30 minuta u frižideru, pa napraviti cufta i uvaljati ih u brašno. Izadje oko 18 cufti. Na 2 kašike ulja pržiti cufta sa svih strana da porumene, izvaditi ih na tanjir pa u istu posudu dodati 1 kašiku ulja, sitno seckan crni luk i pržiti da porumeni dodati rendanu šargarepu, 200 gr oprana i ocedjena pirinca. Pržiti uz mešanje da pirinac dobije stahlast izgled 2- 3 minuta. Dodati seckanu blitvu (ne baš sitno seckanu) i na tihoj vatri uz mešanje dinstati dok blitva malo ne omekša, dodati so, mleveni biber, seckani peršun. Masu staviti u posudu za pecenje precnika 30 cm, pa preko poredjati propržena cufte. Izmešati 2 dl pavlake za kuvanje, 1 kašika paradajz pirea i 5 dcl vode, malo posoliti i preliti cufta. Peci na 200 stepeni 30 minuta, da pirinac upije tecnost i jelo porumeni. Posuti sitno seckanim listovima vlašca.

Savet