

ufte sa krompirom i prilog od tikvica



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cufte:

- **500** gmešanog mlevenog mesa
- **2** cenabelog luka
- **1** glavicacrnog luka
- **300** gkrompira
- **1**jaje
- **2** kašikeprezli
- **1/2** šoljekisele vode
- **1/3** šoljeulja
- **malo** soli
- **malobibera**
- **malo** suvog biljnog zacina

Prilog od tikvica:

- **2**tikvice
- **3** cenabelog luka
- ulje za prženje
- **malosoli**

Priprema

Krompir dobro operite, ogulite i ostavite da odstoji u vodi pola sata. Ocedite ga od vode pa ga narendajte na sitnijoj strani renda. Crni i beli luk takoe ocistite, iseckajte, pa pomešajte sa mlevenim mesom i krompirom. Dobijenoj smesi dodajte ulje, kiselu vodu, jaje, prezle i zacinite po ukusu. Ostavite smesu da odstoji u frižideru

bar pola sata. Vlažnim rukama oblikujte cufte, potom ih propržite sa svih strana na vrelom ulju da dobiju rumenu boju. Izvadite ih i ostavite na ubrus kako bi se ocedile od viška masnoce.

Tikvice operite, ogulite i isecite na kolutove. Posolite i ostavite da odstoje 10 minuta. Ocedite višak tecnosti i kolutove tikvica izgrilujte na vrelom ulju. Beli luk sitno iseckajte i pospite po tikvicama. Poslužite uz cufte.

Savet