

ufte sa krompirom i prilog od tikvica



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za cufte:

- **500 g** mešanog mlevenog mesa
- **2** cenabelog luka
- **1** glavica crnog luka
- **300 g** krompira
- **1** jaje
- **2** kašike prezli
- **1/2** šoljke kisele vode
- **1/3** šolje ulja
- **malo** soli
- **malo** bibera
- **malo** suvog biljnog začina

Prilog od tikvica:

- **2** tikvice
- **3** cenabelog luka
- ulje za prženje
- **malo** soli

Priprema

Krompir dobro operite, ogulite i ostavite da odstoji u vodi pola sata. Ocedite ga od vode pa ga narendajte na sitnijoj strani rendarice. Crni i beli luk takođe očistite, iseckajte, pa pomešajte sa mlevenim mesom i krompirom. Dobijenoj smesi dodajte ulje, kiselu vodu, jaje, prezle i začinite 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