

## ***?ufte i krompir pire***



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za cufte:**

- **300 g** mlevenog mesa
- **1** jaje
- **200 ml** paradajz sosa
- **1 kašik** belog luka u prahu
- **1 kašik** celera
- **3 kašike** brašna
- **2 kašike** prezli
- **po ukusu** so i biber
- **1 kašika** alevne paprike
- **50 ml** ulja

#### **Za pire:**

- **500 g** krompira
- **120 ml** mleka
- **100 g** maslaca

### **Priprema**

Pomešamo u 100 ml vode, brašno, alevu papriku, prezle, celer, jaje, luk i začine. Dodamo meso. Zagrejemo dublje ulje i oblikujemo cufte i pržimo ih dok ne porumene. U šerpici pomešamo ulje i paradajz sos. Dodamo meso i kuvamo 15-tak minuta.

Skuvamo krompir u ljusci. Oljuštimo ga i izgmjecimo. Dodamo mleko i masle i posolimo po ukusu. Dobro izmešamo.

## **Savet**

:)