

# *ufte i krompir pire*



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Za cufte:**

- **300** gmlevenog mesa
- **1**jaje
- **200** mlparadajz sosa
- **1** kašikabelog luka u prahu
- **1** kašikacelera
- **3** kašikebrašna
- **2** kašikeprezli
- **po ukususo** i biber
- **1** kašikaaleve paprike
- **50** mlulja

### **Za pire:**

- **500** gkrompira
- **120** mlmleka
- **100** gmaslaca

## **Priprema**

Pomešamo u 100 ml vode, brašno, alevu papriku, prezle, celer, jaje, luk i zacine. 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. Oljuštim ga i izgmjecimo. Dodamo mleko i maslc i posolimo po ukusu. Dobro izmešamo.

## **Savet**

:-)