ufte od mlevenog mesa sa sosom od bundeve



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za cufte:

- **500 g**mlevenog juneceg mesa
- **2** jajeta
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- **po ukusu**bibera
- **1 veza**mladog luka
- **3 kašike**prezli
- **50 g**suve slanine
- **5 dl**maslinovog ulja

Za sos:

- **600 g**bundeve seckane na kockice
- **po ukusu**balzamiko sirce
- **4 lista**nane
- **po ukusu**soja sos
- **1 kašika**gustina
- **2 kašike**maslinovog ulja

Priprema

U dublju posudu staviti mleveno meso, jaja, zacine, pola veze seckanog mladog luka, prezle i sitno seckanu slaninu.

Sve dobro umesiti i praviti cufte malo vece od oraha.

Ispržiti cufte u zagrejanom ulju.

Složiti ih na tanjir sa salvetom da se upije višak masnoce i ostaviti na toplom.

Posebno staviti u odgovarajucu posudu maslinovo ulje, ostatak luka i bundevu iseckanu na kockice.

Malo prodinstati, dolivati vodu po malo i dinstati bundevu da se raskuva. Zaciniti suvim biljnim zacinom, balzamiko sircetom, soja sosom i seckanim listovima nane, po ukusu, razmuceni gustin sa malo vode i još par minuta ostaviti na vatri da se sve sjedini.

Servirati na tanjir sos od bundeve, cufte i ukrasiti listovima nane.

Prijatno!

Savet