

Vege cufte sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** tikvica
- **200 g** šargarepe
- **200 g** krompira
- **100 g** crvenog luka
- **50 g** ljute crvene paprike sveže ili kisele
- **200 g** obarenog zelja
- **150 g** punomasnog trapist sira
- **2 kašike** prezli
- 2 jajeta
- **malosoli**
- **malom** levenog bibera
- **100 ml** maslinovog ulja
- **maloprezli** za formiranje cufti

Priprema

Tikvicu, šargarepu, krompir i luk oljuštiti. Na sitno rende izrendati u posebne posude prvo tikvicu, pa krompir, pa šargarepu i na kraju crni luk. Tikvicu posoliti sa 2 prstohvata soli i pustiti da odstoji da pusti sok oko 10 minuta. Krompir posoliti sa 1 prstohvatom soli i pustiti da odstoji da pusti sok oko 10 minuta. Ljutu papriku iseckati na sitne kockice. Ja u zamrzivac svake godine spremim odreenu kolicinu obarenog i iseckanog zelja. Zaleeno obareno zelje sitno nožem iseckati. Na sitno rende izrendati sir. U vecu posudu staviti izrendanu šargarepu, izrendan luk, iseckano zelje i iseckanu ljutu papriku. Pristupiti ceenju izrendanih tikvica i krompira. Prvo kroz dlanove dobro ocediti izrendanu tikvicu i oceene tikvice odložiti u posebnu posudu, te isti postupak ponoviti sa krompirom. Da bi se dobro iscedio višak vode postupak ponoviti još jednom i sa tikvicom i sa krompirom te dobro isceenu tikvicu i krompir dodati ostalim namirnicama u posudi. Dodati izrendan sir i

mleveni biber i smesu dobro izmešati. Malo smese probati i ako nije dovoljno slana dodati soli.

Dodati 2 jajeta i 2 kašike prezli i dobro izmešati. Pristupiti izradi cufti. Na dlan staviti malo prezli i na prezle staviti oko 2 kašike smese, posuti sa malo prezli i izmeu dlanova formirati cuftu te odložiti na ravnu plocu. Od ove kolicine namirnica dobila sam 18 cufti.

Kada je sva smesa utrošena u tavi zagrejati maslinovo ulje i lopaticom cufte stavljati u vrelo ulje jednu do druge, (ja sam cufte pržila u 3 ture - 3 puta po 6 cufti). ufte pržiti na srednoj temperaturi prvo sa jedne strane, pa kada dobije lepu žutu boju (oko 3-5 minuta) sa lopaticom okrenuti cufte da se isprže i sa druge strane. Ispržene cufte odložiti na tanjir za posluživanje. ufte se mogu servirati tople sa restovanim krompirom, a izuzetno su dobre i hladne.

Savet

Od prijateljice sam dobila recept za Argentinske ufte: 1 tikvica, 1 krompir, 1 šargarepa, 1 luk, 1 veza peršunovog lista, so biber, 1 jaje, malo prezla, mast. Prvi put kada sam ih radila nisam imala peršunovog lista pa sam koristila zelje, a ujedno sam poveala koliinu krompira, šargarepe i jaja te dodala trapist sir i nisam ih pržila u masti ve sam koristila maslinovo ulje. ufte su bile izuzetno ukusne, ali i malo vlažnije nego sta sam oekivala i bile su sklone pucanju prilikom prženja. Jednom sam probala sa peršunovim listom ali je ukus bio malo gorak. Zahvaljujui kulinarskom iskustvu promenila sam nain izrade i dodala više sira koji je veoma dobro vezuje smesu prilikom prženja, te sam dobila veoma ukusne ufte.