

Socne roštilj cufte



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500** grošilj mesa
- **3** šargarepe
- **1 kašicica** bosiljka
- 3lovorova lista
- **2 kašike** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašicice** karija
- **1/2 kašicice** bibera

Zaprška:

- **po potrebi**ulja
- **3 kašike** brašna
- **2 kašicice** aleve paprike

Priprema

U šerpu sa vodom saseckati, vec opranu i ocišcenu, šargarepu na kockice. Staviti da se zagreva. Dodati suvi biljni zacin, biber, kari, bosiljak. Vlažnim rukama od roštilj mesa praviti loptice, cufte i spuštati ih u šerpu sa vodom. Dodati livorov list i ostaviti da se kuva uz povremeno dolivanje vode. Kada se meso, cufte i šargarepa skuvaju, omekšaju, napraviti gušću zapršku...

U tiganju zagrijati ulje, upržiti brašno i alevu papriku i uz mešanje uluvati u cuftu. Pustiti da vri još 10 minuta pa skloniti i poslužiti :-)

Savet

Brze, jednostavne i ukusne ufte. Malo drugaije, bez priloga od krompira, testenine, mešavine povra, raznih soseva, preliva, a opet ukusne, kremaste, orbaste i sone :-). Jelo je samo po sebi dovoljno i bez priloga, uz neku omiljenu salatu, domai hleb, kompletan ruak :-). Prijatno :-)