

## ***?ufte, krompir, pecurke - sve zajedno, iz rerne***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **?ufte:**

- **1/2 kg**mešanog mlevenog mesa
- **1**šargarepa
- **2** **glavice**crna luka
- **3** **cenabelog** luka
- **1**jaje
- **3** **kašike**prezli
- **1** **kašicica**tucane aleve paprike
- **2** **kašicice**suvog biljnog zacina
- **1/2** **kašicice**mlevenog bibera
- **1** **kašicica**origana
- **1** **kašicica**karija
- **3** **kašike**ulja

#### **...i još:**

- **700 g**krompira
- **150 g**slanine
- **150 g**šampinjona
- **1**veci crni luk

#### **Za prelivanje jela:**

- **200 ml**pasiranog paradajza
- **300 ml**vode

- 100 ml piva
- 80 ml ulja
- suvi biljni zacin

## Priprema

Ćufte: Očišćenu šargarepu, crni i beli luk staviti u secko i iseckati, što sitnije. U vanglicu staviti mešano mleveno meso (svinjsko i junece), dodati iseclano povrće i dobro promešati. Zatim dodati jaje, prezle, tucanu papriku, suvi biljni zacin, biber, origano, kari i ulje. Dobro, rukom, zamesiti smesu. Malom kašičicom uzimati deo, po deo smese, oblikovati (nauljenim rukama) u lopticu, pa samo malo pritisnuti, da se dobije oblik ćufte. Ponavljati postupak, dok ima materijala i formirane ćufte ređati na, nauljenu posudu.

Slaninu iseci na male, tanke, parcice.

Šampinjone iseci na tanke listice, ...

...crni luk iseci na tanke reznjeve (polumesece) a...

...krompir iseci na krugove, debljine 0,5 cm.

Uzeti dublju posudu i poceti sa ređanjem jela. Staviti 1-2 kružica krompira, zatim staviti jedan listic šampinjona, pa jednu ćufu, krompir, slanina, luk, krompir, slanina, ćufta...Pravite kombinacije ređanja po želji.

Za prelivanje pomešati sve sastojke, dodati suvi biljni zacin po ukusu i preliteri jelo.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni, dok ne ispari tecnost, sa kojom je jelo prelitereno. Kada jelo dobro porumeni prekriti ga alu folijom, ali tako da sa strane ostane otkriveno, da bi para mogla da izlazi. Peceno jelo izvaditi,...

...i poslužiti, sa salatam, po želji.

## Savet