

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** kašicicatucane aleve paprike
- **2** kašicicesuvog biljnog zacina
- **1/2** kašicicemlevenog 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

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

Slaninu iseci na male, tanke, parcice.

Šampinjone iseci na tanke listice, ...

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

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

Uzeti dublju posudu i poceti sa reanjem jela. Staviti 1-2 kružica krompira, zatim staviti jedan listic šampinjona, pa jednu cufu, krompir, slanina, luk, krompir, slanina, cufta...Pravite kombinacije reanja po želji.

Za prelivanje pomešati sve sastojke, dodati suvi biljni zacina po ukusu i prelitи jelo.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni, dok ne ispari tečnost, sa kojom je jelo preliveno. 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 salatom, po želji.

Savet