

ufte od mesa i karfiola (hrono recept)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog mesa
- **500 g** mlevenog karfiola
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2 kašike** seckanog peršuna
- **1** belance
- morska so
- mleveni biber
- **1/2 kašice** kurkume u prahu
- **1 kašika** ulja od koštica groždja
- **500 g** tikvica
- **5 dl** soka od paradajza

Priprema

U posudu staviti mleveno meso (ne mešanog vec jedna vrsta mesa), mleveni karfiol (seckan u secku), sitno seckan crni i beli luk, seckani peršun, kurkumu, so, mleveni biber i 1 belance. Dobro izmešati rukom da se masa sjedini i ostaviti da stoji u frižideru 30 minuta.

Tikvice oguliti i iseckati na kockice, posoliti, pobiberiti i staviti u posudu za pečenje podmazanu uljem. Od odstajale mase od mesa vlažnim rukama napraviti 15 cufti i poredjati ih na tikvice. Preko cufti nakapati 1 kašiku ulja i peci na 200 stepeni 30 minuta.

Izvaditi i preliti sa 5 dl sokom od paradajza, vratiti u rernu i peci još 30 minuta. Pecene cufte posuti sa sveže

seckanim vlašcem.

Savet