

uftete na bulguru



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gm**levenog juneceg mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1**jaje
- **1 kašika**prezli
- **1 kašika**seckanog peršunovog lista
- **1 kašika**seckanih zelenih maslina
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Za bulgur:

- **1 šolja 2,5 dl**bulgura
- **1**luk kozjak
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1 kašika**maslaca
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Za sos:

- **1 kašika**maslaca
- **2 kašike**brašna
- **1 kašicica**aleve paprike

- **1,5 šolje**uneceg bujona
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**belog bibera

Priprema

U multipraktiku samleti crni luk i masline, ili ih sitno naseckati. Dodati im meso, prezle, peršunov list, jaje i zacine, pa umesiti smesu za cuftice. Ostaviti da odstoje pola sata u frižideru. Oblikovati manje kuglice, pa pržiti na ulju kome smo dodali komadic maslaca. Gotove su kad lepo porumene. Izvaditi ih na topao tanjir. Masnoci u kojoj su se pržile, ako je potrebno, dodati još maslaca, pa pržiti brašno da malo potamni. Sipati alevu papriku, pa kad zamiriše, staviti alevu papriku. Sipati topao bujon, zaciniti i posuti seckanim peršunom. Gustinu sosa odredite po svojoj želji. Na ugrejanom maslacu propržiti seckan crni luk, a onda i bulgur, da se svako zrno obloži masnocom. Naliti 2 šolje toplog bujona, zaciniti, a onda poklopiti i smanjiti vatru. Kuvati 15-20 minuta. Bulgur ostaviti da odstoji desetak minuta, a onda ga rastresti viljuškom, dodati mu koju šecenu maslinu i promešati. Na tanjir složiti bulgur, cuftete i preliti sa malo sosa. Poslužiti toplo.

Savet