

uftete



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** gpirinca
- **1** glavicacrнog luka
- **200** gšampinjona
- 2jajeta
- **4** kašike prezli
- **2** kašicice bositljka
- **2** kašicice soli
- **150** gtrapista
- malobibera
- maloulja

Priprema

Pirinac skuvati, ocediti i ostaviti da se ohladi.

Na zagrejanom ulju propržiti sitno iseckan crni luk, zatim dodati šampinjone, so, biber i dinstati dok ne ispari tecnost koju su pustile pecurke. U pirinac dodati ispržene šampinjone.

...jaja, prezle i bosiljak.

Sve dobro sjediniti. Kašikom za sladoled vaditi cuftete i reati ih u pleh obložen pek-papirom.

Svaku cuftetu posuti rendanim trapistom.

Peci ih na 180 stepeni 25 minuta.

Savet