# *uftice sa junetinom i kinom*



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **1 šolja**pilece supe
- **1 šolja**kinoe
- **300 g**mleveno junece meso
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **1 kašicica**mlevene paprike
- **1 kašicica**peršuna
- **1 manja glavica**crnog luka
- **1/2 struka**praziluka
- **200 ml**soka od paradajza
- **100 g**mocarele
- **100 g**parmezana
- **2 kašike**prezli
- **1**jaje
- **1 šoljica**mleka
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

## Priprema

U šolju pilece supe, dodati so i kinou. Kinou kuvati 15-20 minuta. Na maslinovom ulju ispržiti crni luk, praziluk, dodati so i biber. Kad luk bude propržen dodati mleveno meso i još malo sve zajedno pržiti. Kad je i meso uprženo umešati mlevenu papriku i skuvanu kinou, prezle, mleko, jaje, peršun i mocarelu. Sve dobro ujediniti i praviti cufte. Na svaku cuftu utisnuti kocku mocarele. U vatrostalnu posudu sipati sok od paradajza i dodati cufte. Peci 15 minuta na 200C.

## Savet