ufte s dinstanim pecurkama

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za cufte:

- **1/2 kg**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **1**veliki rendani krompir
- **1**jaje
- **2-3 kašike**prezli
- **po potrebi** biber
- **po potrebi**so
- **po potrebi** suvi biljni zacin
- **po potrebi** ulje za prženje

Za prilog:

- **500 g**pecuraka
- **2 glavice**crvenog luka
- **po potrebi** so
- **po potrebi** suvi biljni zacin
- **po potrebi**biber

Priprema

U ciniju staviti mleveno meso, sitno iseckan crni i beli luk, sitno izrendan oljušteni krompir, jaje, biber, so i biljni zacin po ukusu. Dobro izmešati i sjedini sve sastojke sa mesom. Ostaviti sat vremena pod folijom u frižider. Nauljenim rukama oblikovati cufte, utapkati ih obostrano u prezle i pržiti na ulju. Odlagati ih na

kuhinjski papir da upije višak masnoce.

U tiganj sipati malo ulja, dodati crveni luk isecen na listice i izdinstati ga. Šampinjone oljuštiti, iseci na listice dodati u tiganj sa lukom, pokopiti i dinstati dok ne ispari sva tecnost. Po ukusu pobiberiti, posoliti i dodati malo zacina.

Savet