

uftice s šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za cuftice:

- **500** gmlevenog mesa
- **1** glavice crnog luka
- **1** veci krompir
- **2** kašike prezla
- **1** jaje
- **po potrebiso**
- **po potrebi** suvi biljni zacin
- **po potrebibiber**

Za sos:

- **1** manja glavica crnog luka
- **2** kašice paradajz koncentrata
- **1** kašikakukuruznog skroba

Ostalo:

- **1** šargarepa
- **3** reznjasveže crvene paprike
- **1** kašika seckanog peršunovog lišca
- **1/2** kg krompira
- **400** g šampinjona
- **po potrebiso**
- **po potrebi** suvi biljni zacin

- po potrebibiber

Priprema

U ciniju staviti mleveno meso, sitno iseckan crni luk, biber, zacin, so, jaje, prezle. Krompir ocistiti i sitno izrendati i dodati u meso. Sve dobro sjediniti. Oblikovati manje cuftice. U šerpu sipati kašiku ulja, dodati sitno seckan crni luk i propržiti. Dodati paradajz i zajedno s lukom samo kratko propržiti i izmešati. Sipati malo vode i izmešati. Šargarepu ocistiti i iseci na tanje listice i papriku na kocke. Dodati i cuftice, peršunov list, zacine po potrebi. Poklopiti i kuvati na laganoj vatri i povremeno dodavati po malo vode. Krompir iseci na šnите, šampinjone oljuštiti i isecu takoe na deblje šnите i dodati cufticama. U šoljici razmutiti kukuruzni skrob sa malo vode i sipati u šerpu, promešati i ostaviti još koji minut da se kuva. Po potrebi dodati još zacina.

Savet