

?uftice s šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za cuftice:

- **500** gmlevenog mesa
- **1** glavicecrnog luka
- **1**veci krompir
- **2** kašikeprezla
- **1** jaje
- **po** potrebisio
- **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** kašikaseckanog peršunovog lišca
- **1/2** kgkrompira
- **400** gšampinjona
- **po** potrebisio
- **po** potrebisuvi biljni zacin

- po potrebi biber

Priprema

U činiju 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 šnite, šampinjone oljuštiti i isecu tako?e na deblje šnite 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