

ufte (6)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mljevene junetine
- **1 glavica** crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **1 puna kašika** seckanog peršuna
- **1** jaje
- **1 kašika** prezli
- **1 kašika** koncentrat paradajza
- **1/4 kašičice** muškarnog oraščica
- **1/4 kašičice** nane-mente
- **1/4 kašičice** bosiljka
- **oko 1 kašičice** soli
- **po ukusu** biber

Za uvaljati:

- **malobrašna**

Za prženje:

- **maloulja**

Priprema

Veoma jednostavno jelo, brzo se napravi. Možete ih raditi sa mesom koje imate i volite, ja sam se odlucila na junetinu. Po meni najbolji deo za njih je od vrata lagano prošaran sa masnocom. Nikada ne kupujte vec samleveno meso, odaberite komad mesa i zamolite da ga pred vama samelju ili ga vi sameljite sami kod kuce. Zacine stavlajte koje volite, oni su veoma znacajni kod cufti. Meso staviti u zdelu, dodati so, biber, naribajte malo muškatnog oraščica, U multipraktiku (ili nekoj seckalici) sameljite luk, beli luk, nanu, bosiljak, peršunov list, dodajte u meso. Promešajte da se sastojci spoje. Dodajte jaje, prezle i opet promešajte. Na tanjir stavite malo brašna, oblikujte loptice, (malo nauljite ruke da vam se ne lepi, lakše je) blago stisnite izmeu dlanova, uvaljajte u brašno. U šerpu stavite malo ulja, istresite višak brašna sa cufti i stavite ih peci, nekoliko minuta sa jedne i druge strane (2-3 minute) da dobiju boju. Prelite sa toplom vodom, ali ne preterujte, dovoljno je da cufte budu prekrivene. Dodajte paradajz i po želji kašikicu soja sosa i crvene zacinske paprike. Poklopite i kuvajte na laganoj vatri oko 45 minuta. Na kraju, probajte jelo, ako treba posoliti ili pobiberiti. Ako ste previše sipali vode, pa vam sos nije dovoljno gust, razmutite malo brašna sa vodom. Po želji pospite gotovo jelo sa sitno iseckanim peršunovim listom. Poslužite u krompir pire.

Svaku cuftu uvaljajte u brašno, višak istresite.

Ispecite sa jedne i druge strane, dok ne dobiju boju.

Dolite vodu.

Prijatno ;)

Savet