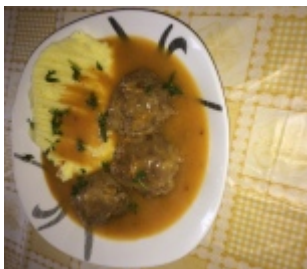


## Elvisine cufte



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **800** g mljevenog mesa
- **1** kesica prašak za pecivo
- **1** glavica crnog luka
- **1** glavica bijelog luka
- zacini po potrebi
- **1** jaje
- **2** kašike brašna
- Sos:
- ulje od cufti
- **50** margarina
- **3** kašike brašna
- **1/2** glavice crnog luka
- **1** kašik papra
- **3** kašike brašna
- **1** mrkva
- **100** g bundeve tikve
- **1** l vode

## Priprema

Mljeveno meso staviti u odgovarajući posudu dodati u meso seckani crni i bijeli luk, začine, jaje, brašno, prašak za pecivo i sjediniti.

Oblikovati cufte.

U brašno valjati cufte.

U šerpu staviti ulje i pržiti cufte.

?ufte malo da pocrvene i maci iz ulja.

Sos: Ulje iz cufti ne micati sa šporeta samo u to dodati luk iseckani, šargarepu izrendanu i tikvu izrendanu i sve promiješati kuhati 20 minuta i dodati vodu i papar dodati.

U sos staviti cufte i kuhati 15 minuta.

Pire: u šerpu staviti vodu i oguljene krompire i staviti da se skuhamu posoliti gotove krompire sa mikserom umiksati dodati mleko i margarin.

**Savet**