

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 g** margarina
 - **3 kašike** brašna
- **1/2 glavice** crnog luka
- **1 kašika** 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, zacine, 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 krompir i staviti da se skuhaju posoliti gotove krompire sa mikserom umiksati dodati mleko i margarin.

Savet