uftice na povrcu

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za deo sa povrcem:

- **1**veci krompir
- **1**šargarepa
- **1**ljubicasti batat
- **1**keleraba
- **komadic**umbira
- **1**paškanat
- **1**manji celer

Za cuftice:

- **1 glavica**crnog luka
- **300 g**mlevenog mesa
- **1**jaje
- **2-3 kašike**prezle
- **malo**praška za pecivo
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- **po ukusu**bibera

Priprema

Najpre pripremiti valjuške. Mladi luk sitno iseckati, pa mu dodati mleveno meso i sve ostale sastojke potrebne za pripremu mesnih valjušaka. Posoliti i zaciniti po ukusu. Zatim smesu lepo umesiti rukom dok ne postane kompaktna i laka za oblikovanje. Nauljenim rukama formirati valjcice željene velicine.

Nakon što su svi valjušci spremni, pržiti ih u dubokom zagrejanom ulju. Odložiti na papirni ubrus da se ocede od viška masnoce.

Povrce za podlogu narendati na krupno. Pomešati ga, a zatim sve rasporediti u podmazanu vatrostalnu ciniju. Dodati vrlo malo soli i zacina.

Preko povrca rasporediti loptice od mesa. Po želji ih posuti seckanim vlašcem ili obicnim lukom. Preliti sa malo vode, kako bi se povrce lakše skuvalo. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko pola sata.

Savet