

ufte sa bundevom u sosu od pavlake



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno za cufte:

- **400** gmlevenog mesa
- **400** glandane bundeve
- **1** glavicacrnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** kašikakisele pavlake
- **4** kašikeprezle
- **1**jaje
- **po potrebiso**, mleveni biber
- **1** kašikaseckanog peršuna
- **1/2** kašiciceumbira u prahu
- **300** gseckane bundeve na sitne kocke
- **1** kašika maslinovog ulja
- **po potrebiso**, mleveni biber
- **2** prstohvata mlevenog ruzmarina
- **1** kašikajabukovog sirceta

Za sos:

- **250 ml** pavlake za kuhanje
- **250 ml** vode
- **prstohvatstruganog muskatnog orašcica**
- **po potrebiso**

Priprema

U mleveno meso, dodati ocišćenu rendanu bundevu, sitno seckan crni i beli luk, kiselu pavlaku, prezlu, jaje, peršun, djumbir, so i mleveni biber. Dobro umesiti rukom, da stane 15 minuta i od mase napraviti 30 cufti uvaljanih u brašno. Ufte poredjati u posudu za pecenje prethodno podmazanu sa uljem. 300 gr bundeve iseckati na sitne kocke, preliti sa 1 kašikom maslinova ulja, 1 kašikom jabukova sirceta, 2 prstohvata suvog ruzmarina, nabacati izmedju cufti. Peci na 200 stepeni 30 minuta.

U posudu staviti 250 ml pavlake za kuhanje, 250 ml vode, prstohvat struganog muskatnog oraščica i malo soli, preliti preko cufti i peci još 15 minuta. Posuti seckanim peršunom i služiti uz kuvanu rižu.

Savet