

?ufte sa bundevom u sosu od pavlake



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno za cufte:

- **400 gm**levenog mesa
- **400 g**rendane bundeve
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **1 kašika**kisele pavlake
- **4 kašike**prezle
- **1**jaje
- **po potre**biso, mleveni biber
- **1 kašika**seckanog peršuna
- **1/2 kašice**umbira u prahu
- **300 g**seckane bundeve na sitne kocke
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **po potre**biso, mleveni biber
- **2 prstohvata** mlevenog ruzmarina
- **1 kašika**jabukovog sirceta

Za sos:

- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **250 ml**vode
- **prstohvat**struganog muskatnog oraščica
- **po potre**biso

Priprema

U mleveno meso, dodati očišćenu rendanu bundevu, sitno seckan crni i beli luk, kiselu pavlaku, prezlu, jaje, peršun, đumbir, 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 kuvanje, 250 ml vode, prstohvat struganog muskatnog orašcica i malo soli, preliti preko cufti i peci još 15 minuta. Posuti seckanim peršunom i služiti uz kuvanu rižu.

Savet