

Zapecene curece cufte sa pavlakom za kvanje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za cufte:

- **500 g** cureceg melevenog mesa
- (od bataka i karabataka)
- 1jaje
- **3 kašike**prezli
- **1 manja glavica**crnog luka
- **3 cenabelog** luka
- **1 kašika** zacina za živinsko meso
- **po ukus**uso
- **po ukus**ubiber

Za sos:

- **1 veka glavica**crnog luka
- **1/3** prazi luka
- **3 cena** belog luka
- **1 manja** crvena paprika
- **1 veka**šargarepa
- **po potrebi** ulje
- **1 manja**tikvica
- **500 ml**pavlake za kvanje
- **1 kašika**seckanog peršuna
- **po ukus**uso
- **po ukus**ubiber

- **po ukusu** sušeni celer
- **po ukusu** suvi biljni začini

Priprema

Smesa za cufte: Mlevenom mesu dodati sitno naseckani crni i beli luk, jaje, prezle i začine. Izmešati i ostaviti u frižideru da odstoji oko pola sata.

Sos: Na malo ulja propržiti sitno iseckani crni, beli i prazi luk, šargarepu i papriku. Dodati tikvicu iseckanu na krupne kockice. Dodati začine i nastaviti sa dinstanjem oko 10 minuta.

Zatim naliti megle pavlaku za kuvanje i vratiti na šporetu da se pavlaka zagreje i provri, cim provri skloniti sa ringle.

Od pripremljenog mesa praviti cufte i redjati u pouljenoj vatrostalnoj posudi. Naliti oko 200 ml vode, poklopiti posudu ili obložiti folijom i staviti cufte u rernu na 200 C da se peku oko 20 minuta. U toku pečenja proveravati cufte, po potrebi skloniti poklopac da bi isparila sva voda.

Zatim cufte preliti pripremljenim sosom, posuti seckanim peršunom i vratiti u rernu da se zapeku još oko 15 minut.

Gotovo jelo ostaviti da se malo prohladi.

Jelo poslužiti uz kiselu kupus salatu! Prijatno!

Savet

Odlično jelo koje je odusevilo moje ukućane!