

ufte u sosu sa pirincem



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za cufte:

- **500** gmešanog mlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **1/2** tikvice
- **2** kašike prezli
- **1** jaje
- **1/2** kašice sode bikarbone
- **1/2** kašice soli

Za sos sa pirincem:

- **1** šolja pirinca
- **1** cen belog luka
- **2** paradajza
- **1** kocka za supu
- **1** kašica suvog bosiljka

Priprema

Najpre tikvicu ocistiti, izrendati, dodati prstohvat soli i ostaviti da pusti sok, nekih 15 minuta. Zatim procediti rukama. Mlevenom mesu dodati izrendan crni luk, so, jaje, tikvicu, prezle, sodu. Sve dobro sjediniti. Rukama praviti loptice željene velicine, svaku uvaljati u brašno i na masnoci u tiganju pržiti da porumene.

Izvaditi cuftice iz tiganja, pa na istoj masnoci u njemu propržiti sitno iseckan ili izrendan beli luk. Dodati opran

i opeen pirinac, a zatim ispasiran paradajz. Promešati.

Vratiti cufte u sos, zaciniti i naliti vodom da prekrije pirinac. Ostaviti da se krcka na tihoj vatri dok pirinac ne upije tecnost i postane mekan.

Savet

Uz ufte uglavnom serviram krompir pire, ali sam ovoga puta malo izmenila recept.