

Grčke cufte (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmešanog mlevenog mesa
- **1** kriškastarog hleba
- **malo** mleka
- **po ukususo**, biber
- **2-3** cenabelog luka
- **1**jaje
- **2** glavicecrnog luka
- **1** kašicicaaleve paprike
- **3** šoljepirinca
- **1** dlsoka od paradajza
- **100** gkackavalja

Priprema

Mleveno meso zamesite sa kriškom hleba nakvašenom mlekom, dodajte so, biber, sitno seckani beli luk i jaje. Napravite cufte i ispecite ih u tiganju.

U šerpi posebno propržite crni luk isecen na rebarca (da omekša, nikako da požuti). Dodajte malo aleve paprike, malo bibera i tri šoljice pirinca.

To prespite u posudu za pecenje, pore?ajte odozgo cufte.

Nalijte sokom od paradajza i vodom da ogrezne.

Stavite u rernu na 200 stepeni i pecite dok pirinac ne omekša. Ako treba, u toku pečenja dodajte još malo vode i pred kraj narendajte kackavalj.

Savet