

Punjene mesne cufte pecene u rerni



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za cufte:

- **300 g**mešanog mlevenog mesa
- **80 g (2 kriške)**belog hleba starog bar 1 dan
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **malomešavine** mediteranskog zacinskog bilja
- **1/2 kašičice**crvene mlevene paprike
- **1**jaje
- **2 kašike**prezli
- **malomaslinovog** ulja

Za nadev:

- **50 g**dimljene vratine
- **50 g**pasterizovane pecene crvene paprike
- **30 g**kiselih krastavaca
- **50 g**šargarepe
- **30 g**Gauda sira

Priprema

Prvo pripremiti sastojke za nadev: Šargarepu oprati, oljuštiti, iseci na kolutove i staviti kuvati.

Pripremiti 1 list dimljene vratine. Pecenu papriku iseci na sitne kockice i uviti u papirnati kuhinjski ubrus da

upije tekucinu.

Kisele krastavcice, kornišone iseci na sitne kockice. Pripremiti 1 list Gauda sira.

Kuvanu šargarepu procediti i uviti u papirnati kuhinjski ubrus da upije tekucinu. Priprema cuftica: Hleb namociti u toplu vodu te rukama dobro iscediti.

Mlevenom mesu dodati isceen hleb, so, mleveni biber, mešavinu mediteranskog zacinskog bilja, crvenu mlevenu papriku i dobro izmešati. Zatim dodati jaje i prezle i izmešati da postane kompaktna masa.

Od smese napraviti 12 loptica približne težine od 50 g svaka (ja sam smesu stavljala u poklopac od Kotanyi mlina – to mi je bila mera). Svaku lopticu dlanovima formirati u cuftu približnog promera od 6 cm i odlagati na ravnu površinu posutu prezlina (da se ne bi lepilo).

Sada u odnosu na velicinu cufte narezati 6 parcica vratine i 6 parcica sira. Pripremiti 6 cufti na koje ce te slagati nadev.

Zatim na svaku cuftu slagati: 1 režanj dimljene vratine, iseckanu pecenu papriku, iseckane kisele krastavcice, kuvanu šargarepu i na kraju sir. Svaku cuftu preklopiti sa preostalih 6 cufti, svaku ponaosob staviti u dlan i pritisnuti, te odložiti na ravnu površinu posutu prezlina i formirati cufte koje su sa svih strana zatvorene.

U vatrostalnu plitku posudu staviti malo maslinovog ulja, poreati cufte jednu pored druge i svaku još prelitati sa malo ulja.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni i peci 25 minuta, pojacati temperaturu na 250 stepeni i zapeci još 10 minuta.

ufte možete uz neki prilog od povrca ili salatu poslužiti kao glavno jelo, takoe možete ih poslužiti i kao kako toplo tako i hladno predjelo.

Savet

Ne mogu Vam opisati kako je teško kuvati za jednu osobu (nakon smrti moga supruga) i koliko je teško naterati sebe da nešto pojedete. Kako sam inae uživala u kuvanju i spremanju kolaa, da bi se naterala da kuvam stalno na internetu istražujem nove recepte. Mnogo puta dobijem ideje baš na osnovu mnoštva objavljenih recepata, ali u pravilu uvek napravim nešto svoje, sa namirnicama koje meni odgovaraju ili sa onima koje imam kod kue. Tako sam se odlučila da napravim punjene mesne ufte i veoma sam zadovoljna rezultatom. Dobro je kod ovakvih recepata da sastav ufti i nadeva uvek možete prilagoditi sebi.