

uftice u corbici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za cuftice:

- **400** gmešanog mlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **50** ml mleka
- **2** kašike brašna
- **maloulja**
- **2** kašice aleve paprike
- **po** ukusu soli
- **malosuvog** biljnog začina

Za corbicu:

- **1** glavica crnog luka
- **1** šargarepa
- **2** cenabelog luka
- **3** kašike brašna
- **maloulja**
- **po** ukusu začini

Priprema

Sastojke za cuftice dobro sjediniti i ostaviti na pola sata u frižideru. Nakon toga rukom praviti cuftice i pržiti ih kratko sa obe strane u šerpi u kojoj će se kasnije kuvati. Kada se proprže izvaditi na tanjir.

Na istom ulju upržiti sitno iseckan crni luk i šargarepu, a onda dodati brašno i sve zajedno kratko propržiti.

Naliti vode do pola šerpe i sačekati da provri. Nakon toga ubaciti propržene cuftice, posoliti i dodati začine po ukusu. Ja sam stavila malo bibera, suvog začina i malo soli.

U corbicu dodati i sitno iseckan beli luk, naliti još malo vode i kuvati oko pola sata. Probati corbicu pa ukoliko je potrebno još malo posoliti.

Savet

Poslužiti uz hleb i svežu salatu. Prijatno :)