Paša cufte



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g mlevenog mesa
- 4 glavice crnog luka
- 2 zelene paprike
- 2 paradajza
- seckan peršun
- 2 šargarepe
- 1 kafena šolja pirinca
- 1 kašika suvog biljnog zacina
- 1-2 kašicice belog bibera
- 1-2 mlevene crvene paprike
- 4 cena belog luka
- 150 ml mleka
- 2 kriške hleba
- 1 jaje
- 200 g brašna
- 150 ml belog vina
- ulje
- so
- mleveni crni biber

Priprema

Kriške hleba iskidamo na parcad, stavimo u sud i prelijemo mlekom. U veci sud stavimo mleveno meso. Omekšalom hlebu istisnemo višak mleka i dodamo u sud sa mesom. Dodamo mešavinu zacina, 2 češnja belog luka, pirinac, jaje, iseckan peršun. Posolimo, pobiberimo i sve dobro izmešamo.

Rukama formiramo cufte, uvaljamo u brašno i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju.

Glavice crnog luka isecemo na rezance. Paprike i šargarepe, isecemo na kocke i pržimo na preostaloj masnoci od cufti. Kada povrce omekša, dodamo isecene paradajze i beli luk. Posolimo i promešamo.

Vatrostalnu ciniju pouljimo i poreamo povrce.

Na povrce poreamo cufte. Prelijemo belim vinom i sa 300 ml vode. Pecemo 60 minuta u rerni zagrejanoj na 210 stepeni.