Zapecene cufte



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je

- **1/2**mlevenog mesa
- **200 g**pirinca
- **5 glavica**crnog luka
- **2**paradajza
- **3**jajeta
- **2 kašike**prezli
- **1**pavlaka
- **malo**mleka
- **za posipanje**trapista
- **malo**soli, bibera, zacine

Priprema

1 glavicu crnog luka iseckati sitno i propržiti na malo ulja. U posebnoj posudi prezle preliti mlakim mlekom da pokrije prezle i ostaviti malo da odstoji. Meso pomešati sa 1 jajetom, zacinima i zatim dodati prezlu i propršeni luk, sve dobro umešiti da se sjedini i praviti male loptice (cufte). U tiganju na ulju propržiti 4 iseckane glavice crnog luka dok ne bude staklasto. Zatim ga staviti na dno vatrostalne posude ili keramicke. Preko posuti 200 g nekuvanog pirinca, na njega nareati kolutove paradaiza, a zatim poreati cufte. Sve to preliti slanom vodom (voda i suvi biljni zacin) da sve ogrezne u vodi i peci u zagrejanoj rerni. Pred kraj kada voda ispari, umutiti 2 do 3 jaja sa pavlakom i preliti preko cufti, narendati trapist i još malo zapeci. PRIJATNO!!!

Savet