ufte u pirincu sa povrcem



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za cufte:

- **500 g**mlevenog mesa
- **1**jaje
- **3 kašike**barenog pirinca
- **1 kašicica**mlevene paprike
- **1 kašika**prezle
- so
- biber

Za pirinac sa povrcem:

- **1**crni luk
- **15 kašika**pirinca
- **450 g**mešavine kukuruz, grašak, šargarepa
- **2 kocke**govee supe
- **1 l**vode

Priprema

U meso umesati jaje, pirinac, prezlu, mlevenu papriku, so, biber po ukusu i oblikovati 25 cufti.

Crni luk iseci na sitno i dinstati, dodati pirinac, mesavinu povrca i promešati.

Kocke za supu preliti vodom i staviti da vri.

U nauljen pleh staviti pirinac poredati cufte, preliti supom i peci na 200 stepeni oko 60 minuta.

Savet