

ufte sa graškom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cufte:

- **400 g** mlevenog mesa
- **1 kriška** suvog hleba
- **1** jaje
- **1 glavica** crnog luka
- **2** cena belog luka
- **1** šargarepa
- **500 g** graška
- **4** dlsoka od paradajza
- ulje, so, mleveni biber
- **1 kašika** seckanog peršuna

Priprema

Krišku suvog hleba potopiti u malo mlake vode. Dobro ocediti od vode, dodati mleveno meso, so i mleveni biber. Sve dobro izmešati. Od ove mase praviti loptice i uvaljati u brašno. U posudu staviti 2 kašike ulja, zagrejati i propržiti loptice sa jedne i druge strane, dodati seckani crni i beli luk i seckanu šargarepu na kolutice. Sve skupa 2-3 minuta pržiti posudu svremena na vreme protresti ne mešati. Dodati grašak, sok od paradajza, vode 2 dl, soli i seckani peršun. Sve krckati 30-40 minuta, povremeno protresti posudu, ako bude dosta gusto doliti vode po želji, koliko volimo da nam je gusto.

Savet