

Argentinske cufte sa tikvicom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** g krompira
- **400** g mlevenog mesa
- **2** glavice crnog luka
- **3** cenabelog luka
- 2 jajeta
- **4** kašike prezli
- **malobelog** bibera
- **malocrnog** bibera
- **maloaleve** paprike
- **1 kašičica** rendanog umbira
- **dostaseckanog** peršuna
- **malozacinskog** bilja
- **po ukusu** soli
- **2** manje tikvice
- **3** paradajza
- **5** kašika ulja

Priprema

Krompir ocistiti, oprati i izrendati. Dodati mu mleveno meso i sve zacine. Crni i beli luk iseci na sitne kockice i dodati smesi. umbir izrendajte na sitno rende. Dodati jaja i prezle. Rukom mesite testo da se sjedine sastojci.

Ostavite ih 2 sata u frižideru. Ulje zagrejte, od mase pravite male kuglice i ubacite na vrelom ulju da se prže sa jedne i druge strane. Kad budu uhvatile lepu rumenu boju izvadite ih na ubrus da se ocedi višak masnoce.

Tikvice ocistiti i iseci na sitne kocke. U šerpi stavite malo ulja i dodajte tikvice, nalijte sa 2 dl vode i pustiti da se tikvice dinstaju. Šerpa treba biti šira, a plica, jer kad se ubace cufte da se ne bi mesale vec samo treba prodrmati šerpu.

Kad tikvice omekšaju dodati oljušten i isecen paradajz i poreati cufte. Dodati još vode i pustiti da se cufte krcaju na laganoj vatri još sat vremena uz povremeno protresanje šerpe. Dodati zacine po želji. Skloniti sa ringle i dodati dosta seckanog peršuna. Uživati u ukusu.

Prijatno.

Savet