

ufte od mlevenog mesa sa sosom od bundeve



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za cufte:

- **500** gmlevenog juneceg mesa
- **2** jajeta
- **po ukususuvog biljnog zacina**
- **po ukusubibera**
- **1 vezamladog luka**
- **3 kašikeprezli**
- **50** gsuve slanine
- **5 dlmaslinovog ulja**

Za sos:

- **600** gbundeve seckane na kockice
- **po ukusubalzamiko sirce**
- **4 listanane**
- **po ukususoja sos**
- **1 kašikagustina**
- **2 kašikemaslinovog ulja**

Priprema

U dublju posudu staviti mleveno meso, jaja, zacine, pola veze seckanog mladog luka, prezle i sitno seckanu slaninu.

Sve dobro umesiti i praviti cufte malo vece od oraha.

Isprižiti cufte u zagrejanom ulju.

Složiti ih na tanjur sa salvetom da se upije višak masnoce i ostaviti na topлом.

Posebno staviti u odgovarajuću posudu maslinovo ulje, ostatak luka i bundeve iseckanu na kockice.

Malo prodinistati, dolivati vodu po malo i dinstati bundevu da se raskuva. Zaciniti suvim biljnim zacinom, balzamiko sircetom, soja sosom i seckanim listovima nane, po ukusu, razmuceni gustin sa malo vode i još par minuta ostaviti na vatri da se sve sjedini.

Servirati na tanjur sos od bundeve, cufte i ukrasiti listovima nane.

Prijatno!

Savet