

ufte sa tikvicama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mlevenog mesa
- **300 g** krompira
- **2 glave** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2** jajeta
- **1/2 kašice** bibera
- **1 kašik** seckanog peršuna
- **4 kašike** prezle
- **2** paradajza
- **2** srednje tikvice
- **1/2 kašice** mlevene paprike
- **po potrebi** ulje

Priprema

Izrendani krompir promešati sa mlevenim mesom. Posoliti, dodati biber i mlevenu papriku, a zatim sitno iseckani crni i beli luk. Dodati jaja i prezle, pa dobro sjediniti. Staviti smesu u frižider da odstoji sat vremena, a zatim formirati cufte i pržiti ih na zagrejanom ulju.

Tikvice oljuštiti i iseckati na kocke. U dublju šerpu sipati ulje, pa propržiti tikvice. Posoliti, dodati malo vode, pa dinstati desetak minuta. Zatim dodati oljušten i iseckan paradajz, peršun, pa dinstati još oko pet minuta. Nakon toga dodati pržene cufte, naliti još malo vode, pa dinstati još oko pola sata na laganoj vatri.

Savet