Mesne cufte sa pirincem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **430 g**mlevenog mesa od buta
- **180 g**integralnog pirinca
- **1 veca glavica**crnog luka
- **2 veca cena** belog luka
- **1,5 kašicica**soli
- **1**žumance
- **1 kašika**svežeg peršunovog lista
- **1 kašicica**bosiljka
- **1/2 kašicice**crnog bibera
- **1 kašicica**miroije
- **330 ml**vode
- **280 ml**paradajz soka
- **po potrebi** integralnog brašna
- **po potrebi**ulja za prženje

Priprema

Skuvati napola pirinac sa 1 kašicicom soli, a crni luk iseckati i propržiti na malo ulja. Kada se pirinac i luk prohlade, dodati meso, biber, sitno isecen beli luk i žumance, pa sve rukom umesiti. Praviti cufte i po potrebi ih uvaljati u malo integralnog brašna. ufte propržiti u tiganju na zagrejanom ulju, skinuti sa šporeta i staviti ih na papirni ubrus da se ocede od viška ulja. U šerpu staviti paradajiz sok i vodu, dodati bosiljak, miroiju, peršun, pola kašicice soli, pa kad provri, spuštati polako jedno po jedno cufte i kuvati ih na srednjoj temperaturi oko 20-minuta. Proveriti da li je dovoljno slano i po potrebi dosoliti. Ne treba mešati kašikom, vec samo šerpu malo prodrmati.

Savet

Poslužiti sa salatom po želji.