Seoski ručak

Za 6 osoba

1 kg svinjskog filea
600 g bukovača
2 glavice crnog luka
1 crvena paprika
4 čena belog luka
3 kašičice soli
1 kašičica bibera
1 kašičica slatke aleve paprike
2 dl crvenog vina
400 g kačkavalja
1 dl ulja

Ćufte

200 g mlevenog mesa
½ kašike prezli
prstohvat soli
prstohvat bibera

Prilog

500 g testenine pene
300 g brokolija
1 kašičica soli
1 kašičica bibera
1 kašika ulja

Način pripreme

1. Svinjski file iseći na krupnije kocke i složiti ga u odgovarajući pekač.

2. Ostale sastojke iseći po želji, dodati mesu i uz pomoć ruku sve zajedno dobro promešati. Kada smo to završili naliti vinom, vodom i uljem.

3. Izrendati kačkavalj i posuti po vrhu.

4. Za ćufte spojiti sve namirnice u odgovaraćoj posudi, formirati male loptice i poređati po kačkavalju. Peći sat vremena u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni.

5. Kao prilog servirati kuvanu testeninu i blago propržen brokoli.