

## **Zarobljene cuftice**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **uftice:**

- **450** gmljevenog mesa
- **1** glavicaluka
- **1** cenbijelog luka
- **1** žumance
- **2-3** kašikeprezle
- so
- biber
- mješavina zacina
- svježi peršun

#### **Pire:**

- **5** krompira
- **2** kašikeputera
- **2** kašikekiselog vrhnja
- **po ukususu**

#### **Preliv:**

- **2** jajeta
- **1** bjelance
- **4** kašikekisele pavlake
- **5** kašikapavlake za kuwanje
- **po ukususu**

## I još:

- parceputera ili margarina
- 2 kašike prezle

## Priprema

Sjediniti mljeveno meso, sitno sjeckan luk i protisnuti cešnjak, pa dodati žumance, prezlu i zacine. Sve dobro izraditi, pa smjesu ostaviti u frižider na pola sata. Oblikovati cuftice, pa ih kratko propržiti na ulju.

Krompir skuhati, propasirati, posoliti i dodati puter i vrhnje. Pleh premazati komadicem putera ili margarina, pa posuti prezлом. U pleh staviti pire krompir, pa utisnuti pržene cuftice. Jaja umutiti, dodati kiselo i vrhnje za kuhanje, posoliti, pa preliti preko. Po ukusu posuti peršunom, origanom...

Staviti u pecnicu zagrijanu na 200 C, pa peci dok ne porumeni.

Pecene "zarobljene" cuftice prohladiti, pa rezati na parcad.

## Savet

Poslužiti tople ili hladne, uz salatu.