

ufte sa sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za cufte:

- **500 g** mlevene svinjetine
- 2 jajeta
- **1/2** praška za pecivo
- **9 kašika** brašna
- **9 kašika** ulja
- **1 kašika** peršunovog lista
- **2 kašike** prezli
- **1 kašika** mlevene crvene paprike
- **50 g** parmezana
- **150 g** kackavalja
- **1 kašičica** soli
- **malo** bibera

Priprema

Mleveno meso pomešati sa jajima, praškom za pecivo, uljem, brašnom, soli, biberom, crvenom paprikom, peršunom, parmezanom i prelama. Umesiti dobro masu za cufte da se svi sastojci lepo sjedine. Sir iseckati na manje kockice. Uzeti masu za jednu cuftu i formirati kuglicu, malo je pritisnuti meu dlanovima i staviti kockicu sira, ponovo napraviti kuglicu. Formirane cufte reati u tepsiju obloženu papirom i peci na 200 stepeni 20 minuta. Služiti uz pire krompir.

Savet