

ufte na drugi nacin i oblik



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za cufte:

- **300 g** mlevenog mesa (mesanog)
- **1 šoljan**atopljenih vodom prezli
- mešani zacini po ukusi
- **1 kašika**ulja
- 2 jajeta

Povrce:

- **4**veca krompira
- **1 šolja**mešanog povrca

I još

- 2 jajeta
- **malom**leka
- **1 kašika**pavlake

Priprema

Zamesiti cufte od sastojaka i ostaviti da odstoje. Smesa treba da bude malo rea.

Krompir oljuštiti i iseci na kockice, staviti u šerpu da se obari sa povrćem.

Obareno povrće ocediti od vode, sipati u pleh. Zaciniti. Smesu za cufte rasporediti preko krompira.

Jaja umutiti sa mlekom i pavlakom. Sipati preko mesa. Izbockati viljuškom, da upiju meso i krompir jaja.

Savet

Ja sam ovaj put ovako pravila, a vi možete da obrnete redosled. Meso dole, a krompir gore.