

Zapecene cufte (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gmlevenog mesa**
- **1 kašikaaleve paprike**
- **1 glavicacrnog luka**
- **150 gšampinjona**
- **200 mlpavlake za kuvanje**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Pomešati mleveno meso sa alevom paprikom, posoliti i dobro sjediniti. Oblikovati 8 cufti i poreati ih u podmazan pleh. Crni luk i šampinjone iseckati pa rasporediti izmeu cufti.

U pavlaku za kuvanje dodati biber i mešavinu suvog biljnog zacina pa preliti cufte.

Pokriti alu-folijom i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta, a zatim skinuti foliju i peci još 10 minuta.

Savet