

# Zapečeni slatki kupus sa cufticama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 srednja glavicakupusa**
- **500 gmlevenog cureceg mesa**
- **2 glavicecrnog luka**
- so, biber
- **2 cešnjabelog luka**
- peršun
- **1jaje**
- **2 kašikebrašna**
- **2-3 dlkuvanog paradajza**
- peršunov list

## Priprema

Prvo napravimo cuftice tako što pomešamo mleveno meso, 1 glavicu sitno seckanog luka, beli luk, seckani peršun, so, biber, jaje i brašno. Ostavimo smesu oko sat vremena u frižideru.

U pekacu isecemo kupus i glavicu luka. Dodamo malo soli, bibera, 2 kašike ulja i 1 dl vode. Ubaciti pekac u rernu i peci 20-tak minuta na 200 stepeni. Nakon tog vremena oblikovati cuftice i poreati odozgo preko kupusa. Nastaviti kuvanje još oko 30 minuta vremena uz povremeno okretanje cuftica i mešanje kupusa. Naliti 2 dl kuvanog paradajza i krkati još 20-tak minuta.

**Savet**