

## *Zapecene cufte sa mladim krompirom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za cufte:**

- **500 g** mljevenog mesa
- **1** jaja
- **2** **parceta** starog hljeba
- **1** **glavica** crnog luka
- **5-6** **cenabijelog** luka
- **1** **vezica** peršuna
- **malobibera**
- **1 kašik** biljnog zacina

#### **I još:**

- **1 kg** mladog krompira

#### **Preliv:**

- **250 ml** neutralne pavlake
- **250 ml** kisele pavlake
- **malobosiljaka**
- **malomajcine** dušice
- **po želji** biljni zacin

### **Priprema**

Krompir oprati pod mlazom vode i staviti u slanu vodu da se kuva. Kuvati 10-15 minuta (voditi racuna da se ne prekuva) procijediti vodu i krompir oguliti. Za cuftice: crni, bijeli luk, i peršun staviti u blender i izmiksati. U posudu staviti mljeveno meso pa dodati izmiksanu smjesu, jaje, izmrvljen stari hljeb, biber, zaccine i sve rukom sjediniti. Ostaviti da odstoji 30 minuta.

Ruke pouljiti, uzimati po malo smjese i praviti cuftice. ufte i krompir reati u pleh obložen papirom za pecenje.

Umutiti kiselu i neutralnu pavlaku, dodati zaccine i prelići preko cuftica.

Peci na 220 C oko 30 minuta. Prijatno!

**Savet**