

Zapečene cuflice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cufte:

- **3 kriške** starog hleba
- **1 cašamleka**
- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **2**jajeta

Za sos:

- **1 caša** kisele pavlake
- **1 cašak** i selog mleka
- **2 kašike** brašna
- **2 kašike** pešenicnog griza
- **150 ml** vode

Još:

- **4 manjak** krompira
- ulje za podmazivanje

Priprema

Potopiti hleb u mleko i odmah ocediti. Umesiti meso, hleb, jaja i zacine, po ukusu, u jednolicnu smesu. Mokrim rukama oblikovati kuglice i reati u podmazanu vatrostalnu posudu. Krompir oljuštitи i iseci na kolutove pa poreati izmeu cuftica, kao na slici.

Za sos: pomešati pavlaku, kiselo mleko, griz, vodu, brašno i zacine.

Prelići cuftice i krompir pripremljenim sosom i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 50 minuta.

Savet