

ufte na krompiru



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za cufte

- **500 g** mlevenog mesa
- **2 kašike** kisele pavlake
- **2 kašike** prezli
- **1** jaje

Za krompir:

- **1 kg** krompira
- **1** pivo
- **1** crni luk
- lorber
- ruzmarin

Priprema

Sve sastojke za cufte dobro izmešati, praviti cufte i 2 minuta pržiti na vrelom ulju. Povaditi u tanjir. Propržiti glavicu luka isecenog na rebarca samo malo, dodati krompir isecen kao za pomfrit. Poreati cufte. Dodati malo soli i zacina, staviti list lorbera, grancicu ruzmarina, prelitati pivom da ogrezne, poklopiti i peci u rerni na 250 stepeni, 40 minuta.

Savet

Ovo jelo je jako ukusno, i služi se uz sezonsku salatu.