

Punjene cufte



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mljevenog mesa
- **100 g** crvenog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **1** vezaperšunovog lista
- **20 g** vlašca
- **1** jaje
- **maloprezli**
- **200 g** kiselih krastavica
- **200 g** trapista
- **1** prasak za pecivo
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **maloleve** paprike

Priprema

Sitno naseckati obe vrste luka, pa dodati u meso. Dodati jaje, prezle i zacine. Ostaviti smesu da odstoji bar pola sata. Za to vreme iseci na sitne kockice krastavac i trapist. Nauljenim rukama praviti loptice, svaku rastanjiti, puniti nadevom i ponovo formirati loptice. Redjati ih u podmazan pleh, prekriti folijom i peci 20-tak minuta na 200 stepeni. Pred kraj, skloniti foliju da se uhvati lepa korica.

Savet

Služiti uz prilog po želji.