Hasan pašine cufte



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je

- **500 g**mlevene junetine
- **1 kašika**paradajz pirea
- **2**jajeta
- **1 kašika**mleka
- **1**sredina parceta hleba
- **2 kašike**maslaca
- **1 glavica**crnog luka
- **3**krompira
- **malo**soli i bibera

Priprema

Zagrejati rernu na 180 stepeni. Promešati mleveno meso, hleb, sitno iseckan luk i jedno jaje, dodajuci malo vode po potrebi. Od pripremljene mase praviti cufte, poreati ih na pleh namazan maslacem i peci 25 minuta. Prohladiti cufte. Krompir skuvati pa napraviti pire. Promešati pire, mleko, maslac, jaje pa posoliti po ukusu. Staviti u šerpu pa kuvati oko 5 minuta. ufte filovati pireom. Preliti promešanim paradajz pireom sa malo vode pa zapeci u rerni još oko 20 minuta.

Savet