

Hasanpaa köftesi



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mljevenog juneceg mesa
- **1** jaje
- **1** sredina parceta hljeba ili prezla
- **malom** lijeka
- **1 manja** glavica luka
- **zacin** iso
- biber
- suvi biljni zacin
- **1,5 dl** paradajz pirea

Za pire:

- **4** krompira
- **1 kašika** mljeka
- **malop** putera
- **po ukusu** soli
- **1** jaje

I još:

- **malo** putera (za premazivanje pleha)

Priprema

Zagrijati rernu na 180 C. Sjediniti mljeveno meso, hljeb ili prezlu (potopljene u mlijeko), sitno sjeckan luk, jaje i zacine, po ukusu. Dobro izmješati, pa oblikovati cufte. ufte redati u vatrostalni sud ili pleh, premazan sa malo putera ili margarina. Peci oko 25 minuta. Pecene cufte malo prohladiti.

Krompir oljuštiti i isjeci, preliti vodom i skuhati. Kuhan krompir procijediti i ispasirati. Dodati mlijeko, malo putera, jaje i soli, po ukusu. Sve sjediniti pa staviti u špric. Na svako cufte staviti malo pire krompira.

Sjediniti paradajz pire sa malo vode, pa preliti cufte. Vratiti u pecnicu na još nekih 25 minuta.

Hasanpaa köfte poslužiti uz Bazlame (Turski hljeb)!

Savet