

## Zarobljene cuftice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### ?uftice:

- **450 g** mljevenog mesa
- **1 glavica** luka
- **1 cen** bijelog luka
- **1** žumance
- **2-3 kašike** prezle
- so
- biber
- mješavina začina
- svježi peršun

#### Pire:

- **5** krompira
- **2 kašike** putera
- **2 kašike** kiselog vrhnja
- **po ukusu** so

#### Preliv:

- **2** jajeta
- **1** bjelance
- **4 kašike** kisele pavlake
- **5 kašika** pavlake za kuvanje
- **po ukusu** so

## I još:

- **parceputera** ili margarina
- **2 kašike**prezle

## Priprema

Sjediniti mljeveno meso, sitno sjeckan luk i protisnuti češnjak, pa dodati žumance, prezlu i zacine. Sve dobro izraditi, pa smjesu ostaviti u frižider na pola sata. Oblikovati cuftice, pa ih kratko propržiti na ulju.

Krompir skuhati, propasirati, posoliti i dodati puter i vrhnje. Pleh premazati komadicem putera ili margarina, pa posuti prelom. U pleh staviti pire krompir, pa utisnuti pržene cuftice. Jaja umutiti, dodati kiselo i vrhnje za kuhanje, posoliti, pa preliti preko. Po ukusu posuti peršunom, origanom...

Staviti u pecnicu zagrijanu na 200 C, pa peci dok ne porumeni.

Pecene "zarobljene" cuftice prohladiti, pa rezati na parcad.

## Savet

Poslužiti tople ili hladne, uz salatu.