

?uftice sa šargarepom i krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za cuftice:

- **250** gmlevenog mesa
- **250** gobarenog krompira
- **1** veća obarena šargarepa
- **2** cenabelog luka
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **malobibera**
- **malomirošije**
- **1** jaje
- **1/2 kašice** ljute crvene paprike
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **2 kašike** prezle

Za prilog;

- **1 kg** krompira
- **2** veće šargarepe
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **2 glavice** crnog luka

Priprema

Sve za cuftice sastaviti (krompir kuvani izgnjeciti, a šargarepu izrendati) i odvajati pripremljeno meso i praviti cuftice. Propržiti s jedne i druge strane (veoma malo) i re?ati u pleh gde smo stavili isecen crni luk na rebarca, krompir i šargarepu... Naliti sa 2 dl vode i sa masnocom gde smo pržili cuftice. Pokriti folijom i peci 1 h na 180

C. Kada se krompir ispekao skloniti foliju i još 10 minuta dopeci.

Savet