

uftice sa šargarepom i krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za cuftice:

- **250** gmlevenog mesa
- **250** gobarenog krompira
- **1** veca obarena šargarepa
- **2** cenabelog luka
- **1** kašicicasuvog biljnog zacina
- malobibera
- malomiroije
- **1**jaje
- **1/2** kašiceljute crvene paprike
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **2** kašikeprezle

Za prilog;

- **1** kgkrompira
- 2vece šargarepe
- **1** kašikasuvog biljnog zacina
- **2** glavicecrnog 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 reati 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 ispeka skloniti foliju i još 10 minuta dopeci.

Savet