

## Zapecene cuftie (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500** gmlevenog mesa
- **1 kašika**aleve paprike
- **1 glavica**crnog luka
- **150 g**šampinjona
- **200 ml**pavlvake za kuvanje
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malobibera**
- **maloulja**

### Priprema

Pomešati mleveno meso sa alevom paprikom, posoliti i dobro sjediniti. Oblikovati 8 cufti i poređati ih u podmazan pleh. Crni luk i šampinjone iseckati pa rasporediti između cufti.

U pavlaku za kuvanje dodati biber i mešavinu suvog biljnog zacina pa preliteri cufte.

Pokriti alu-folijom i peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta, a zatim skinuti foliju i peci još 10 minuta.

### Savet