

Zapeceni slatki kupus sa cufticama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednja glavicakupusa**
- **500 gm** mlevenog cureceg mesa
- **2 glavice** crnog luka
- so, biber
- **2 cešnjabelog** luka
- peršun
- **1** jaje
- **2 kašike** brašna
- **2-3 dl** kuvanog paradajza
- peršunov list

Priprema

Prvo napravimo cuftice tako što pomešamo mleveno meso, 1 glavicu sitno seckanog luka, beli luk, seckani peršun, so, biber, jaje i brašno. Ostavimo smesu oko sat vremena u frižideru.

U pekacu isecemo kupus i glavicu luka. Dodamo malo soli, bibera, 2 kašike ulja i 1 dl vode. Ubaciti pekac u rernu i peci 20-tak minuta na 200 stepeni. Nakon tog vremena oblikovati cuftice i porežati odozgo preko kupusa. Nastaviti kuvanje još oko 30 minuta vremena uz povremeno okretanje cuftica i mešanje kupusa. Naliti 2 dl kuvanog paradajza i krckati još 20-tak minuta.

Savet