

Kljukuša sa cufticama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **1** jaje
- **5 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50 g** margarina
- **1 glavica** crnog luka
- **1** jogurt
- **malosoli**
- **malobibera**

Za cuftice:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **malobibera**
- **malosoli**
- **malomešavine** zacina

Priprema

Narendati krompir, pa mu dodati so, biber, glavicu crnog luka isecenog na kockice, jogurt, jaje, rastopljen margarin i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve dobro promešati da se dobije ujednacena smesa.

Mleveno meso pomešati sa crnim i belim lukom. Zaciniti i umesiti da se svi sastojci ravnomerno rasporede.

Smesu od krompira izliti u nauljen uvec pleh. Od mesa formirati kuglice velicine oraha i uranjati ih u žitku smesu od krompira kako se prilikom pecenja ne bi isušile.

Peci u zagrejanj rerni na 200 C oko pola sata.

Komplet rucak na tanjiru.

Savet

Služiti uz salatu ili neki sos. Veoma brzo, ukusno i jednostavno jelo. Prijatno :-)