

Zapecene cuftice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cufte:

- **3 kriške** starog hleba
- **1** cašamleka
- **500** gmešanog mlevenog mesa
- 2 jajeta

Za sos:

- **1** caša kisele pavlake
- **1** cašakiselog mleka
- **2** kašike brašna
- **2** kašike pšenicnog griza
- **150** ml vode

Još:

- **4** manjakrompira
- ulje za podmazivanje

Priprema

Potopiti hleb u mleko i odmah ocediti. Umesiti meso, hleb, jaja i zacine, po ukusu, u jednolicnu smesu. Mokrim rukama oblikovati kuglice i re?ati u podmazanu vatrostralnu posudu. Krompir oljuštiti i iseci na kolutove pa pore?ati izme?u cuftica, kao na slici.

Za sos: pomešati pavlaku, kiselo mleko, griz, vodu, brašno i zacine.

Preliti cuftice i krompir pripremljenim sosom i peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 50 minuta.

Savet