

?ufte sa krompirom u sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cufte:

- **300** gmlevenog mesa
- **2**jajeta
- **1**crni luk
- **2** **cena** belog luka
- **po potrebi** brašna
- suvi biljni zacin
- biber

Ostalo:

- **6-7**srednjih krompira
- **500** mlpavlake za kuvanje
- **1** **kesica**krem supe sa šampinjonima
- **1** dl mleka
- **100** g kackavalja
- **10**šampinjona

Priprema

Iseckati sitno crni luk i beli luk pa dodati u mleveno meso zajedno sa jajima, dodavati po potrebi brašno toliko

da možete da pravite cuftice rukama. Suvi biljni zacin i bibera dodajte po ukusu. ?ufte zatim ispržiti.

Krompir oljuštiti, iseci na pola i staviti u kljucalu vodu da se bari 10 minuta.

Kada vam se krompir obario u tepsiju re?ate redom jednu cuftu, pa krompir i tako dok imate materijala. Kackavalj izrendati preko toga. Pavlaku za kuvanje pomešati sa krem corbom od pecuraka i mlekom, po potrebi dosoliti i pobiberiti pa preliti preko svega. Šampinjone ocistiti i pore?ati ih od gore.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni 30 minuta.

Savet

Uživajte i prijatno.