

Sakrivene cuftice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za cufte:

- **400 g** mlevenog mesa
- **1 manja glavica** crnog luka
- **2 kašike** prezla
- **1** veći krompir
- **1** jaje
- **po potrebi** so
- **po potrebi** suvi biljni začini
- **po potrebi** bibiber

Za testo:

- **250 ml** mleka
- **20 g** svežeg kvasca
- **50 g** masti
- **1** jaje
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **450 g** brašna

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **1/2 kašičice** ulja
- **1/2 kašičice** mleka

- po potrebisusam

Za filovanje:

- 350 grendanog trapista

Priprema

U ciniju staviti mleveno meso, malu glavicu sitno seckanog crnog luka, prezle, sitno rendan veci krompir, jaje, so, zacin, biber. Sve sjediniti, ostaviti sat vremena u frižideru, oblikovati male cufte i svaku uvaljati u prezle. Kratko ih obostrano ispržiti u tiganju. Slagati ih na kuhinjski papir obostrano.

U vanglicu staviti kvasac, šecer, malo brašna i toplog mleka. Izmešati i ostaviti da kvasac duplira. Umesiti testo sa ostatkom mleka, dodati mast, so i brašno. Testo pokriti i ostaviti da duplira. Onda ga preseći na osam jednakih delova, oblikovati male loptice i ostaviti ih malo da odmore. Svaku prstima i dlanovima rastanjiti, na sredinu staviti rendani sir pa preko cufticu. Pokupiti krajeve testa i oblikovati lopticu. Staviti ih u pleh, premazati žumancetom, posuti susamom, ostaviti ih odmore oko 15 minuta i staviti u hladnu rernu.

Ukljuciti da se pece na 200C dok ne porumene. Vruce pokriti desetak minuta.

Savet