

ufte sa krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za cufte:

- **500** gmlevenog juneceg mesa
- **1** glavicacrнog luka
- **1-2** cenabelog luka
- **1** kriškahleba ili par kašika prezle
- malomleka za potapanje hleba
- **po** ukususoli
- **po** ukusubibera
- **po** ukususuvog biljnog zacina
- **po** ukusualeve paprike
- **50-70** gsira gaude ili kackavalja

Za krompir:

- **8** krompira
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicabibera
- **1** kašicicasuvog biljnog zacina
- **1** kašicicaaleve paprike
- **po** maloruzmarina i timijana
- **1-2** kašikesusama
- **po** potrebiulja

Priprema

Za cufte izmešati meso sa iseckanim lukom, zacinima, oceenim hlebom ili prezlom. Dobro rukama izmešiti masu pa je staviti u frižider dok se spremi krompir.

Krompir oljuštiti, oprati pa iseci na tanke kolutove (ako su krompiri baš veliki na polovine koluta) pa ih u ciniji posuti svim zacinima i susamom. Preliti sa malo ulja i rukom izmešati da zacini oblože krompir.

Okruglu tepsiju obložiti peki papirom.

Sir iseci na vece kockice otrilike 10-11. Izvaditi meso pa podeliti na 10-11 kugli. Svaku kuglu malo rasiriti pa staviti kockicu sira pa ponovo formirati kuglu.

Sipati po papiru malo ulja pa poredjati prvo kugle. Meni je to bilo lakše mada u receptu koji sam videla prvo je rean krompir pa cufte. Izmeu cufti staviti po 5-6 šnita krompira i tako doke se ne potroši krompir i cufte. Preliti preko svega marinadu od krompira. Malo još poprskati uljem.

Staviti da se pece u rernu 40-50 minuta na 200'C da lepo porumeni. Služiti uz salatu po izboru, ja sam uz zelenu.

Savet

Ovaj recept sam videla na you tubu pa sam resila da probam. Zaista je ukusno, lako se spremi jer sve ide u jednu tepsiju, a posebnu draž daje ovakav nain slaganja ufti i krompira.