

Zarobljene cufte



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **500 g** mlevenog mesa
- **1** jaje
- **2 kašike** brašna
- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** suvog peršunovog lista
- **1 kašika** susama
- **200 g** kackavalja
- **2 kašike** kisele vode
- **2 kriške** bajatog hleba
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** suvi biljni zacin

Priprema

Krompir oljuštiti i staviti da se kuva. Kuvati oko 5 minuta, samo da malo omekša, ne treba skroz da se skuva. Izvaditi ga iz vode, pa ostaviti da se ohladi dok se pripremaju cufte.

Uzeti dve kriške hleba, odvojiti srednji deo od kore. Samo srednji deo preliti sa malo mleka. Mleveno meso zaciniti prema ukusu, dodati jaje, brašno, ulje, kiselu vodu, suvi peršunov list i susam. Sada onaj hleb koji je natopljen u mleku, osediti rukama i staviti hleb u meso. Sve zajedno lepo rukama sjediniti u kompaktnu smesu.

Krompir iseci na kriške debljine oko 5 mm. Od mlevenog mesa formirati male loptice (cufte) i poredjati u

podmazan vatrostalni ili zemljani pekac. Ostavljati prostor između cufti. U taj prostor složiti krompir, tako da svaka cufta bude okružena krompirom.

Staviti da se pece u zagrejanoj rerni oko 45 minuta. Kad su cufte gotove izvaditi iz rerne i isključiti je. Staviti gore rendani kackavalj, pa vratiti u vruću rernu (koja je isključena) samo toliko dok se kackavalj istopi.

Savet