

Punjeni biftek



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1svinjski biftek (file)**
- **300 g** sveže kobasice
- **po potrebiso**
- **po potrebibiber**
- **po potrebitisuvu biljni zacin**
- **po potrebimasnoca za pecenje**
- **4-5 (ili vise)krompira**
- **po potrebitosalata po izboru**

Priprema

Kobasicu izvaditi iz creva ili tražite samo masu u mesari ili napravite sami po vašem ukusu masu. Biftek, zacinite izdubite, pa pomocu šprica za tulumbe ili kobasicu napunite ga masom od kobasice. Stavite na podmazan pleh okolo stavite isecen zacinjen, krompir. Pecite u zagrejanoj rerni na 180-190 C oko 45 minita. Služite uz salatu po želji. Prijatno!

Savet

Veoma ukusan ruak, ljuto ili ne zavisi od kobasice i vašegu kusa. Sredina najbolja varijanta samo malo pikantno.