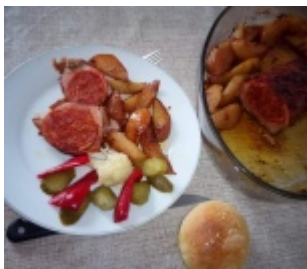


Punjeni biftek



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** svinjski biftek (file)
- **300 g** sveže kobasice
- **po potrebi** so
- **po potrebi** bibiber
- **po potrebi** suvi biljni zacin
- **po potrebi** masnoća za pecenje
- **4-5 (ili više)** krompira
- **po potrebi** salata 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 ručak, ljuto ili ne zavisi od kobasice i vašeg kusa. Sredina najbolja varijanta samo malo pikantno.