

Ratatuj sa cufticama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cuftice:

- **500** gmlevenog juneceg mesa
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** kašicica seckanog vlašca
- **1** jaje
- **maloprezli**
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber

Povrce:

- **2-3** krompira
- **1** plavi patlidžan
- **2-3** paradajza
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber

Priprema

Zamesiti smesu za cuftice i ostaviti da malo odstoji u frižideru. Potom oblikovati okruglice. Povrce narezati na ploškice, posoliti i pobiberiti. Maslacem podmazati zemljanu posudu i režiati po 2-3 ploškice krompira, patlidžana, paradajza... izmežu "tutnuti" po neku cufticu i tako redom dok se ne potroši sav materijal i popuni posuda.

Pecnicu podgrejati na 200 stepeni, prekriti posudu alu-folijom i peci 20-tak minuta, potom otkriti i ostaviti još 8-10 minuta da se uhvati lepa korica.

Savet