

ufte iz rerne



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **400 g**krompira
- **150 g**šargarepe
- **3 glavicemanje** crnog luka
- **2 cenabelog** luka
- **1 kašicicasoli**
- **1 jaje**
- **1 kašicicasuvog** biljnog zacina
- **1/2 kašicice**bibera
- **2 kašikebrašna**
- **1 jaje**
- **250 g**pavlake za kuhanje
- **150 g**rendanog kackavalja
- **po želji**ulje za prženje

Preprava

U posudu staviti rendani krompir i šargarepu, sitno seckani crni i beli luk, so, biber, zacin, mleveno meso, umuceno jaje i dobro promešati.

Od dobijene smese praviti cuftice i pržiti ih na ulju.

Poreati ih u vatrostalnu posudu, prelitи pavlakom, prekriti folijom i peci 30 minuta na 200 stepeni.

Savet