

ufte iz rerne



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmešanog mlevenog mesa
- **400** gkrompira
- **150** gšargarepe
- **3** glavicemanje crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** kašicicasoli
- **1** jaje
- **1** kašicicasuvog biljnog zacina
- **1/2** kašicebibera
- **2** kašikebrašna
- **1** jaje
- **250** gpavlake za kuvanje
- **150** grendanog kackavalja
- **po želji**ulje za prženje

Priprema

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, preliteri pavlakom, prekriti folijom i peci 30 minuta na 200 stepeni.

Savet