

Zarobljene cufte



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **1 kg** mlevenog mesa
- **1 veca glacica** crnog luka
- **po ukususo**
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusum** leveni crni biber
- **2 dl** ulja
- **1 l** pavlake za kuwanje
- **200 g** trapista

Priprema

Krompir ocistimo i narežemo na tanke kolutove posolimo i sipamo ulje preko i promešamo da svaki kolut bude pouljen, mleveno mesu promešamo sa usitnjениm crnim lukom i zacinimo po ukusu sa so, suvi zacin i mlevenim biberom.

U podmazan pleh redjamo u sredinu cuftu, a okolo kolutove krompira, naizmenično dok potrošimo materijal.

Prelijemo pavlakom za kuwanje.

Preko narendamo trapist.

Stavimo u unapred zagrejanu rernu na 180 da se peče oko 60 minuta, viljuškom proveravao dali je krompir

dovoljno omekša i cufta izpekla. Ako korice brže porumeni nego što se krompir omekša prekrije o alu folijom da ne zagori.

Savet

Vrlo sono i ukusno jelo.