Punjene cufte



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**mljevenog mesa
- **100 g**crvenog luka
- **2-3 cena**belog luka
- **1 veza**peršunovog lista
- **20 g**vlašca
- **1**jaje
- **malo**prezli
- **200 g**kiselih krastavcica
- **200 g**trapista
- **1**prasak za pecivo
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**suvog biljnog zacina
- **malo**aleve paprike

Priprema

Sitno naseckati obe vrste luka, pa dodati u meso. Dodati jaje, prezle i zacine. Ostaviti smesu da odstoji bar pola sata. Za to vreme iseci na sitne kockice krastavac i trapist. Nauljenim rukama praviti loptice, svaku rastanjiti, puniti nadevom i ponovo formirati loptice. Redjati ih u podmazan pleh, prekriti folijom i peci 20-tak minuta na 200 steepeni. Pred kraj, skloniti foliju da se uhvati lepa korica.

Savet

Služiti uz prilog po želji.