

Cuftice iz pecnice

Jako ukusna cufta bez previse ulja i przenja.



1 Pomesajte mleveno meso sa zacinima, jajetom, prezlama i kiselom pavlakom i ostavite u frizideru sat-dva.

2

3

4 Ukljucite rernu na 200 stepeni. U podmazan pleh slazite cuftice.

5

6

7 Pomesajte kecap i seckani luk i prelijte preko cuftica.

8

9

10 Pecite na 200 stepeni oko 50-60 minuta.

Sastojci:

mlevenog mesa 300 g

kisele pavlake 3 kasike

vegete, bibera, aleve paprike malo

prezli 40 g

jaje 1

susenog vlasca malo seckanog

seckanog crnog luka 1 glavica

kecapa 250 ml

ulja 1 kasika

Sluzite uz krompir pire i salatu.