

## 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.