

ZAPEČEN KROMPIR SA ĆUFTAMA I POVRĆEM



SASTOJCI:

500G GR SVINJSKO MLEVENO MESO

1 CRNI LUK

3 BELI LUK

1 JAJA

7 KROMPIR

4 CRNI LUK

3 PARADAJZ

2x PARADAJZ PIRE

20G GR SO, BIBER, PERŠUN, VEGETA



VREME
PRIPREME

DOK SAČEKAŠ
DA SE PRIMI FARBA

TEŽINA
PRIPREME



OTPRILIKE MOŽE SVAKO

PRIPREMA:

Prpriema Prvo napraviti smesu za ćuftice. Crni i beli luk iseći sitno, u to dodati mleveno meso i začine na kraju povezati jajem. Od smese formirati rukama male loptice, prekriti folijom i ostaviti u frižideru da odstoji pola sata. Posle pola sata na zagrejanom ulju propržiti ćufte dok ne dobiju lepu braon boju. Za to vreme pripremiti ostale namirnice. Krompir i crni luk oljuštiti, oprati i iseći na kolutove. Paradajz oprati, izvaditi središnji deo i iseći na kolutove. -U vatrostanu posudu ređajte dva, tri koluta krompira, pa luk, paradajz i ćuftice. Tako dok se ne utroši sva količina. Prelijte sve paradajz pireom pa pecite u zagrejanj rerni na 200°C dok krompir ne omekša. Prijatno.

Autor:

Nina Djukić