

ufte u sosu od jogurta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** mešanog mlevenog mesa
- **1/2** vezeperšuna
- **150 ml** jogurta
- **150 ml** belog vina
- **1** jaje
- **2 kašike** brašna
- **1** limun
- **1/2 kašike** zacina
- **30 g** prezli
- **1** govea kocka za supu
- **po ukusu** ulje
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber

Priprema

U veci sud stavimo meso, sitno rendanu koru limuna, sitno seckan peršun, prezlu. Posolimo, pobiberimo, dodamo jaje, zacin i zamesimo. Formiramo cufte i kuvamo ih 20-tak minuta u ključaloj vodi. U posebnoj šerpi na šporetu sipamo belo vino i dodamo kocku za supu. U drugi sud sipamo jogurt, dodamo brašno i sjedinimo zicom da nema grudvica. Neprekidno mesajuci zicom u provrelu supu dodamo mesavinu jogurta i brašna. Kada sos dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta i prelijemo cufte.

Savet

Kao prilog poslužiti pire krompir.