ufte sa pavlakom

težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za cufte:

- **500 g**mlevenog mesa
- **200 ml**kisele pavlake
- **100 g**brašna
- **1 glavica**crnog luka
- **3**jajeta
- peršun
- **1 kašika**mešavine zacina
- **1 cešanj**belog luka
- **1**prašak za pecivo
- **200 ml**mineralne vode
- so
- mleveni crni biber

Priprema

Glavicu crnog luka, cešanj belog luka i peršun sitno iseckamo. Dodamo jaja, prašak za pecivo, mešavinu zacina , posolimo i pobiberimo. Dodamo kiselu pavlaku, gaziranu vodu ,brašno i mleveno meso. Mešamo rukama dok se smesa ne sjedini. Kašikom vadimo cufte i pržimo ih na zagrejanom ulju. Ispržene cufte stavimo na tanjir prekriven salvetom da upiju višak masnoce.

Savet

Mekane i ukusne, odline su i kad se ohlade.