uftice od pileceg mesa u sosu od mladog luka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**mlevenog pileceg mesa
- **1** jaje
- **50 g**hlebnih prezli
- **2 cena**belog luka
- **malo**soli
- **malo**bibera
- Za sos:
- **1 dl**ulja
- **1 veza** mladog crnog luka
- **1 kašika**brašna
- **na vrh kašicice**mlevenog kumina
- **1 vezica**peršuna

Priprema

Umutiti jaje, dodati prezle, malo soli, seckanog belog luka, malo bibera i najzad mleveno pilece meso, dobro ga izmešati, da se sastojci sjedine.

U tiganj sipati ulje i kašicicom vaditi male cuftice, spuštati ih u toplo ulje, da se uprže sa jedne i druge strane.

Pripremiti šerpu u kojoj cete vadite propržene cuftice. Kada ste završili sa prženjem u isto ulje dodajte vezu naseckanog mladog luka i propržite kratko, dodajte brašno, so i zacin, sve propržite još malo. Nalijte sa 3 dl vode, sjedinite sve sastojke i dobijeni sos prelijte preko cuftica. Stavite na vatru, naseckajte peršun i pustite da provri. Služite uz salatu po želji.

Savet