

ufte punjene jajima sa sosom od šargarepe



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za cufte:

- **500** gmlevenog mesa
- **malobelog luka u prahu**
- **malosoli i bibera**
- **1jaje**
- **maloprezli**
- **maloiseckanog peršunovog lišca**
- **4kuvana jajeta**
- **ulje**

Za sos:

- **1/2 glavice crnog luka**
- **1vec a šargarepa**
- **maloperšunovog lišca**
- **ulje**
- **brašno**
- **mleko**
- **so**

Priprema

U posudu dodajte mleveno meso, dodajte mu zacine, jaje i prezle pa dobro umesite. Zatim obarite jaja, pa kada se prohlade "obucite" ih u mleveno meso i propržite sa svih strana.

U manju šerpicu sipajte ulje i dodajte sitno iseckani crni luk. Kratko dinstajte, pa narendajte šargarepu na krupno rende i dodajte u šerpicu. Dodajte i malo brašna. Promesajte, pa dodajte mleko i malo vode. Posolite i kada je sos dovoljno gust ugasite vatru.

Ispržene cufte presecite na polovine i služite sa sosom.

Savet