

Pilece cufte u ajvar sosu



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za cufte:

- **300** gmlevenog pileceg mesa
- **200** gsojinih ljuspica
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** kašika ajvara
- 1 jaje
- **4** kašike prezli
- **po ukusu** so, biber, suvi biljni zacin
- **1** dlulja (za prženje)

Za sos:

- **1** kašika brašna
- **1** kašika ajvara
- **1** dlkuvanog paradajza
- **malo** vode
- **po potrebi** soli

Priprema

Meso izmešati sa poparenim sojinim ljuspicama (ocedite ih), dodati jaje, ajvar, samleven crni i beli luk. Zaciniti po ukusu, dodati prezle i sve lepo sjediniti. Formirati smesu, pa rukom praviti cufte. Odmah ih peci na ulju.

Kada se cufte ispeku, izvadite ih iz ulja u posudu i poklopite. U tom ulju gde su se pekle cufte, stavite kašiku brašna, kratko popržite uz dodatak vrlo malo vode...zatim stavite ajvar i kuvani paradajz. Dodajte soli ako je potrebno. Na laganoj vatri kuvati, dok se blago ne zgusne.

U skuvan sos stavite cufte, pustite da vri 2-3 minuta, pa skinite sa vatre. Poslužiti uz makarone.

Savet