

Lovacke cufte



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cufte:

- **1/2**starog hleba
- **100 g**slanine
- **100 g**kobasice
- **2**jajeta
- **2 dl**mleka
- **1 glavic**acrnog luka
- **mal**operšuna
- soli
- bibera

Za sos:

- **1 glavic**acrnog luka
- **1 kašik**abrašna
- **200 ml**kuvanog paradajza
- **mal**osuvog biljnog zacina
- bibera
- lovorov list

Priprema

uftenje: Hleb, slaninu i kobasicu iseci na što manje kocke i staviti da se pece. U toku pecenja dodati sitno seckani luk. Kada je peceno preliti ga sa mlekom. Umutiti jaja, posoliti, dodati biber i peršun, pa sipati u smesu.

Dobro izmešati i praviti loptice. Loptice kuvati oko 10 minuta u ključaloj vodi.

Sos: Na ulju propržiti sitno seckani luk, dodati kašiku brašna, paradajz sos, biljni zacín, biber i lovorov list. uftice staviti u sos i krckati oko 15 minuta, na slaboj vatri.

Savet