

Sultanove cufte



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za cufte:

- **500** gmlevenog mesa
- **3** kriškebajatog hleba
- **150** mlmleka
- **2** jajeta
- **80** gpirinca
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** glavicacrнog luka
- **1** cenbelog luka
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicasuvog biljnog zacina
- **1/2** kašicicebibera
- **1** kašicicaseckanog peršuna
- brašno za valjanje
- ulje za prženje

Za sos:

- maloulja
- 1 glavicacrnnog luka
- 2 kašikebrašna
- 4 dl bujona (supe)
- 6 dlkuvanog paradajza
- 1/2 kašicicesoli
- 1/2 kašicicebibera

Priprema

Pirinac obariti u slanoj vodi, pa ga ocediti i ostaviti da se prohladi. Hleb odvojiti od korice, pa samo sredinu preliti mlekom i izgnjeciti. U odgovarajuću posudu staviti mleveno meso, natopljen hleb, pirinac, jaja, sitno seckani crni i beli luk, prašak za pecivo i zacine. Sve dobro izmešati kako bi se dobila homogena smesa.

Nauljenim rukama oblikovati cufte od pripremljene smese.

Uvaljati ih u brašno sa svih strana.

Zatim ih peci na vrelom ulju dok ne porumene, ravnomerno sa obe strane.

Gotove cufte vaditi na salvet da se ocede od viška masnoće.

Za sos propržiti sitno seckan crni luk na malo ulja (može i na masnoci u kojoj su se pekle cufte), pa dodati brašno i pomešati. Lagano dolivati bujon i kuvani paradajz neprestano mešajući. Zaciniti i kuvati dok se ne dobije sos srednje gustine.

Na kraju u sos dodati cufte i sve zajedno vrlo kratko prokuvati.

Tokom stajanja, sos ce se zgusnuti.

Poslužiti cufte uz pire krompir.

Savet

Ako vam je smesa za ufte bistra i mekana, dodajte malo prezli.