

# **Jagnjece cufte u jufkama**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg** mlevenog jagnjeceg mesa
- **1 glavicac** crnog luka
- **2 cenabe** log luka
- **2** jajeta
- **100 g** mlevenih oraha
- **1-2 kašike** brašna
- **1 kašika** paradajz pirea
- **1 kašica** seckanemajcine dušice
- **po ukusu** soli i bibera
- **500 g** tankih jufki za pitu
- **1** jaje

### **Za jogurt sos:**

- **200 ml** jogurta
- **po ukusu** soli i bibera
- **maloslatke** crvene paprike

## **Priprema**

Što sitnije iseci obe vrste luka pa dodati mesu. Staviti jaje, paradajz pire, orahe i zacine. Brašna dodati tek toliko da se sve poveže u kompaktnu smesu. Ostaviti da odstoji. Nauljenim rukama oblikovati cufte željene velicine, pa pržiti u zagrejanom ulju. Odlagati na papirnatni ubrus da se ocedi od viška masnoće. Kad smo ispržili sve cufte, podeliti jufke za pitu, pa na svaki list stavljati po jednu cuftu, staviti kašicicu zacinjenog paradajz pirea i

umotati u paketic. U istom tiganju u kom se peklo meso, ponovo pržiti "paketice", dovoljno je da se uhvati lepa zlatna korica. Posližiti toplo sa jogurt sosom, koji se jednostavno pravi tako što se pomešaju zacini sa jogurtom.

## Savet

Zanimljiv spoj jagnjetine i oraha, i, vrlo ukusan...