

ufte u belom sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Za cufte:

- **600 gmleveno meso**
- **1 kesicazacina za cufte**
- **2 dlvoda**
- Za sos:
 - **200 ml pavlake za kuvanje**
 - **180 gkisele pavlake**
 - **1 kašikabrašna**
 - **po ukususo**
 - **po potrebimiroija**
 - **po potrebivoda**
 - **po potrebiulje**

Priprema

Za cufte: U dublju posudu sipati kesicu zacina za cufte, preliti sa 2 dl mlake vode, promešati i ostaviti da odstoji 10 minuta. Zatim dodati mleveno meso, promešati kako bi se ujednacila smesa. U podmazanu tepsiju (uljem) sipati malo vruce vode. Od smese praviti vece loptice, rearati ih u tepsiju. Svaku cuftu premazati uljem. Tepsiju pokriti alu-folijom i staviti u zagrejanu rernu te peci na 200 stepeni oko 30 minuta. Potom skinuti foliju i vratiti da se zapeku dok ne poprime lepu zlatnu boju. Tokom pecenja ih okretati da se sa svih strana lepo ispeku. Izvaditi ih iz tepsije, a preostalu tecnost preruciti u tiganj, dodati brašno, pavlaku za kuvanje i kiselu pavlaku, posoliti po ukusu. Kuvati uz stalno mešanje da ne zagori. Servirati cufte na tanjur i preliti ih vrucim belim sosom, posuti mirojom te poslužiti.

Savet

Možete koristiti mešano mleveno meso ili svinjsko - po želji. Prijatno!