

Pilece cufte u saftu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za cufte:

- **500 g** pileceg mlevenog mesa
- **1 manja glavica** crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **1** jaje
- **1 kašika** suvog peršunovog lista
- **malosoli**
- **malobibera**
- **2 kašike** prezla
- **malosuvog** biljnog zacina

Za sos:

- **6 kašika** maslaca
- **2 kašike** brašna
- **1/2 lit** pileceg bujona
- **200 ml** kisele pavlake
- **malobibera**
- **malosoli**
- **1 kašika** seckanog peršunovog lista

Priprema

Crni i beli luk iseci sitno, dodati mleveno meso, jaje peršun, so, biber, prezle, zacin i mesiti dok se masa ne ujednaci.

Od ove smese praviti cufte velicine oraha, poreati u uljem podmazan pleh i peci 10 minuta na 180 stepeni. Rernu predhodno zagrejati.

Puter otopiti i dodati brašno. Kratko propržiti i postepeno dodavati pileci bujon do željene gustine. Zatim dodati pavlaku i zacine i krckati 1 minut.

Nakon toga dodati pecene cufte i krckati još 5 minuta.

Savet

Poslužiti uz pire i grašak.