ufte u sosu od jogurta



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za cufte

- **500 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **3-4 cena**belog luka
- sredina hleba
- **malo**mleka
- **2** jajeta
- **1/2 kašicice**praška za pecivo
- brašno
- ulje
- so
- zacini

Za sos

- **2 dl**jogurta
- **1**veza peršuna
- **malo**bosiljka
- **1** mala glavica crni luk
- **1 kašicica**maslinovog ulja
- so
- biber

Priprema

U mleveno meso dodati 2 jaja, sitno iseckan crni i beli luk, sredinu hleba potopljenu u mleko pa iscedjenu, pola kašicice praška za pecivo, pobiberiti i posoliti. Praviti kuglice i uvaljati u brašno i pržiti.

Sos: Sitno iseckati crni luk, peršun i bosiljak. U dubljoj posudi dobro izmešati maslinovo ulje i jogurt pa dodati bosiljak, luk i peršun. Posoliti po ukusu.
U posudu poreati cufte pa preliti sosom od jogurta.

Savet