

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** cenabelog luka
- sredina hleba
- **malomleka**
- **2** jajeta
- **1/2 kašice** praška za pecivo
- brašno
- ulje
- so
- zacini

Za sos

- **2 dl** jogurta
- **1** veza peršuna
- **malobosiljka**
- **1** mala glavica crni luk
- **1 kašica** 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 kašičice 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