

uftice iz rerne sa kiselim krastavcima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog svinjskog mesa
- **100 g** sojinih ljuspica
- **1** veći krompir
- **1** veća šargarepa
- **3** manja kisela krastavica
- **1/2 kesice** zacinna fanta za roštilj
- so
- biber
- **2 kašike** brašna
- **1 kašika** prezle
- **1** jaje
- **1/3 kesice** praška za pecivo

Sos:

- **3-4** kisela krastavica
- **1 kašika** brašna
- **2 kašike** ulja
- **2 dl** mleka
- majčina dušica
- so
- šećer

Priprema

Razmutiti zacin fant za roštilj u 3 kašike vode, izrendati krastavce, krompir, šargarepu. Soju potopiti sa nekoliko kašika vrele vode i ostaviti oko 10 minuta da upije tecnost.

Sve to dodati u mleveno meso, dodati brašno, prašak za pecivo, prezlu, jaje. Pobiberiti i ukoliko je potrebno dodatno posoliti.

Vlažnim rukama formirati vece cuftice, blago ih spljoštiti. U pleh staviti masni papir i poreati cufte. Peci bez podmazivanja oko sat vremena na 220 stepeni. Ukoliko je potrebno na pola pecenja okrenite cuftice.

Sos: na ulju propržiti rendane kisele krastavcice i brašno, naliti mlekom i pošeceriti. Dodati prstohvat majcine dušice. Po potrebi posoliti.

Savet

Uz ovo jelo servirati krompir pire ili peeni krompir. Veoma ukusno jelo i pee se bez dodavanja masnoe.