

?ufte u bešamel sosu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cuftice:

- **700 g** kranjskih kobasica
- **100 g** pirinca
- **2-3 kašike** prezle
- **1** jaje
- peršun

Za besamel:

- **50 g** putera
- **2-3 kašike** brašna
- **5 dl** mleka
- rendana limunova korica
- **1/2** limuna - sok
- so
- biber

Priprema

Izmešati kranjske kobasice (istisnuti sadržaj), dodati prezlu, jaja i pirinac, seckani peršun. Rukama oblikovati kuglice. Staviti vodu da vri i kuvati kuglice oko 15 minuta na laganoj vatri. Izvaditi kuglice u vatrostalnu ciniju.

Skuvati besamel: propržiti brašno na puteru i zaliti mlekom, ukuvati, posoliti, pobiberiti i dodati rendanu koricu od limuna i sok od 1/2 limuna. Preliti preko cuftica. Zapeci u rerni 20tak minuta na 220 stepeni. Služiti uz

bareni pirinac, rezance, ili pire krompir.

Savet