

?ufte punjene sirom u belom sosu



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za cufte:

- **500** gmlevenog mesa
- 2 jajeta
- **2** glavice crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** prašak za pecivo
- **9** kašika brašna
- **9** kašika ulja
- 1 šargarepa
- **100** g sira
- **1** kašika peršuna
- **2** kašike aleve paprike
- **2** kašike prezle
- so, biber, ulje

Beli sos:

- **3** kašike brašna
- **0,6** l vode
- **0,5** l kiselog mleka
- **2** cenabelog luka
- **2** kašice suvog biljnog zacina
- peršun

Priprema

Āufte: Mleveno meso pomešati sa jajima, sitno seckanim lukom, praškom za pecivo, uljem, brašnom, zacinama, alevom paprikom. Dodati sitno rendanu šargarepu, peršun, beli luk i prezle postepeno. Umesiti dobro masu za cufte da se svi sastojci lepo sjedine. Sir iseckati na kockice, da vam ne budu kocke vece od 1x1cm, znaci malo manje. Uzeti masu za jednu cuftu i formirati kuglicu, malo je pritisnuti medju dlanovima i staviti kockicu sira, ponovo napraviti kuglicu. Tako sa preostalom masom za cufte.

Formirane cufte ređati u zagrejano ulje i prđiti ih dok ne porumene sa obe strane. Gotove cufte stavljati na ubrus da upije višak masnoce.

Beli sos: U istom ulju u kom su prđene cufte napraviti sos. U tiganj staviti brašno i malo ga proprđiti, naliti vodom i ubaciti beli luk, sitno seckan. Dobro izmešati brašno i vodu da se sve grudvice razbiju. Naliti sa kiselim mlekom, dodati zacin i peršun i ostaviti da sve to da provri.

Āufte poređati u vatrostalnu ciniju i zaliti sosom. Staviti u zagrejanu rernu da se zapeku, otprilike pola sata.

Pecene cufte odmah služiti uz krompir pire i sezonsku salatu.

Savet

Ja sam ih zapekla u rerni, a možete ih i kuvati u sosu na šporetu pola sata, kako zelite!!! PRIJATNO!!!