

ufte u sosu od jogurta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**mešanog mlevenog mesa
- **1/2 veze**peršuna
- **150 ml**jogurta
- **150 ml**belog vina
- **1**jaje
- **2 kašike**brašna
- **1**limun
- **1/2 kašike**zacina
- **30 g**prezli
- **1**govea kocka za supu
- **po ukusu**ulje
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

Priprema

U veci sud stavimo meso, sitno rendanu koru limuna, sitno seckan peršun, prezlu. Posolimo, pobiberimo, dodamo jaje, zacin i zamesimo. Formiramo cufte i kuvamo ih 20-tak minuta u ključaloj vodi. U posebnoj šerpi na šporetu sipamo belo vino i dodamo kocku za supu. U drugi sud sipamo jogurt, dodamo brašno i sjedinimo zicom da nema grudvica. Neprekidno mesajuci zicom u provrelu supu dodamo mesavinu jogurta i brašna. Kada sos dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta i prelijemo cufte.

Savet

Kao prilog poslužiti pire krompir.