

ufte u sosu sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cufte:

- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **1**jaje
- **4 kašike**prezli
- biber
- suvi biljni zacin
- aleva paprika

Sos:

- **3**mlada, crna, luka
- **1/2 struka**praziluka
- **300 g**šampinjona
- **200 ml**belog vina
- **250 ml**vode
- **250 ml**pavlake za kuvanje
- **1 kašika**brašna
- **1 kašika**aleve paprike
- **1 kašika**senfa
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Smesa za cufte: U dublju ciniju staviti meso, pa mu dodati sve navedene sastojke. Umesiti rukama, da mogu da

se formiraju cufte. Praviti male cuftice, pa ih ispržiti na ulju, samo da porumene. Izvaditi ih i držati na toplom.

Sos: Mladi crni luk i praziluk iseckati sitno, a šampinjone na kockice. Iseckano povrće staviti u masnocu gde su se pežile cufte i izdinstati. Pri kraju dodati belo vino, brašno, rastvoreno u vodi, alevu papriku, senf i pavlaku za kuvanje. Promešati, pa dodati biozacin, po želji.

Pustiti sos da prokljuca, uz povremeno mešanje. U prokljucali sos ubaciti cuftice, promešati i sve preruciti u vatrostalnu ciniju. Rernu zagrejati na 160 stepeni i ubaciti ciniju, da se jelo, na laganoj vatri, zapece. Poslužiti uz prilog, po želji.

Savet