

## **ufte sa pavlakom**



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za cufte:**

- **500** gmlevenog mesa
- **200** mlkisele pavlake
- **100** gbrašna
- **1** glavicacrнog luka
- 3jajeta
- peršun
- **1** kašikamešavine zacina
- **1** cešanjbelog luka
- 1prašak za pecivo
- **200** mlmineralne vode
- so
- mleveni crni biber

### **Priprema**

Glavicu crnog luka, cešanj belog luka i peršun sitno iseckamo. Dodamo jaja, prašak za pecivo, mešavinu zacina , posolimo i pobiberimo. Dodamo kiselu pavlaku, gaziranu vodu ,brašno i mleveno meso. Mešamo rukama dok se smesa ne sjedini. Kašikom vadimo cufte i pržimo ih na zagrejanom ulju. Ispržene cufte stavimo na tanjur prekriven salvetom da upiju višak masnoce.

### **Savet**

Mekane i ukusne, odline su i kad se ohlade.