

## ***?ufte u bešamel sosu***



### **Sastojci**

#### **Za cufte:**

- 300 g mlevenog mesa
- 3 jajeta
- 3 supene kašike ulja
- 3 supene kašike brašna
- biber
- zacin
- 3 cena belog luka
- 1 glavica crvenog luka
- 1 prašak za pecivo
- 3 supene kašike prezle
- 1 kisela pavlaka

#### **Za bešamel sos:**

- 100 g maslaca
- 2 supene kašike brašna
- 1/2 l mleka
- sok 1/2 limuna
- beli biber i so po ukusu

#### **Potrebno je:**

- parmezan

### **Priprema**

Sjediniti sve sastojke za cufte i ostaviti na hladnom 30 minuta. Peci kao uštipke i re?ati u vatrostalnu posudu.

Skuvati mleko i ostaviti sa strane. Ugrejati maslac, propržiti brašno-dodati vrelo mleko.Mešajuci dodati sok limuna, biber i so. Kad se zgusne,preliti preko cuftica. Preko bešamela posuti parmezan i u staviti u rernu da se zapece.