

ulbastije i kinezi



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

ulbastije:

- **500 g**mešano mleveno meso
- **2**krompira
- **2 glavice**crnog luka
- **3 kašike**prezli
- za oblaganje prezla
- **2**jajete
- **1-2 kašice**soda bikarbonate
- mešavina zacina

Sos:

- **60 g**putera
- **2 kašike**brašna
- **4 dl**mleka
- **1 dl**kisele pavlake
- **2 dl**pavlake za kuvanje
- **250 g**kackavalja
- mešavina zacina

Kinezi:

- **2 šoljice**pirinac
- **1 glavica**crnog luka

- mešavina zacina

Priprema

Crni luk ocistiti i iseci na kockice, krompir oguliti i izrendati na krupno rende. U vanglici sjediniti mleveno meso, rendani krompir, crni luk, jaja, prezlu, sodu bikarbonu i zacine po ukusu. Dobro izmešati da bi se dobila kompaktna smesa. Od pripremljene smese rukama oblikovati manje cuftice. Uvaljati ih u prezle i propržiti na vrelom ulju da porumene. Posebno pripremiti sos.

U šerpi rastopiti malo putera, dodati brašno i kratko propržiti. Postepeno dolivati mleko uz neprekidno mešanje. Takodje, umešati pavlaku za kuvanje iobicnu pavlaku. Kuvati na umerenoj temperaturi dok se ne dobije željena gustina.

Odgovarajucu tepsiju nauljiti i u nju rasporediti cuftice. Preliti ih pripremljenim sosom i zapeci u rerni na 200 C oko 30 minuta. Potom cuftice posuti kackavaljem i vratiti u rernu da bi se sir otopio.

Za Kineze pirinac skuvati, crni luk prodinstati da bude staklast. Dodati pirinac u tiganj sa lukom i dodati mešavinu zacina. Dinstati sve još par minuta i ostaviti da se prohladi. Ohladjenu smesu sipajte u cediljku za limun naravno treba da se okrene naopako pa da dobijete kupast oblik. Sipati do kraja i okrenuti naopako da ispadne kupa-kinez. :) Lagano ce ispadati zbog masnoce na kojoj smo dinstali smesu.

Savet

Kinezi su laki za pripremu, a divni i kao dekoracija ;)