

Lovacke cufte



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cufte:

- **1/2**starog hleba
- **100** gslanine
- **100** gkobasice
- 2jajeta
- 2 dlmleka
- **1** glavicacrnoj luka
- maloperšuna
- soli
- bibera

Za sos:

- **1** glavicacrnoj luka
- **1** kašikabrašna
- **200** mlkuvanog paradajza
- malosuvog biljnog zacina
- bibera
- lovorov list

Priprema

cufte: Hleb, slaninu i kobasicu iseci na što manje kocke i staviti da se pece. U toku pecenja dodati sitno seckani luk. Kada je peceno preliti ga sa mlekom. Umutiti jaja, posoliti, dodati biber i peršun, pa sipati u smesu.

Dobro izmešati i praviti loptice. Loptice kuvati oko 10 minuta u kljucaloj vodi.

Sos: Na ulju propržiti sitno seckani luk, dodati kašiku brašna, paradajz sos, biljni zacin, biber i lovorov list. Uftice staviti u sos i krckati oko 15 minuta, na slaboj vatri.

Savet