

ufte bez mesa



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kašike**ovsenih pahuljica
- **4 kašik**eražanih pahuljica
- **2 dl**hladne vode
- **1/2 kocke**za supu
- **1**jaje
- **6 kašik**aprezli, po potrebi može i više
- **1/2 glavice**crnog luka
- **zacin**iso i biber

Priprema

Staviti vodu, 1/2 kocke i pahuljice da se kuvaju.

Kad provri krckati na umerenoj temperaturi još 2 minuta. Skloniti i sačekati desetak minuta, da pahuljice upiju tečnost i postanu mekane.

Zatim smesi dodati jaje, luk, so, biber i prezle. Prezli stavite toliko da masa postane gusta, tako da možete da oblikujete cuftice. Ja obično stavljam 6-8 kašika. Pržiti na umerenoj vatri.

Savet

Za promenu ruak bez mesa, servirajte uz paradajz ili bešamel sos. :)