

?ufte sa sosom od tikvica



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cufte:

- **oko 500 gm** mlevenog svinjskog mesa
- **3 parчета** starog hleba
- **1** jaje
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** bibera
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **po potrebi** brašno
- **za prženje** ulje

Za sos:

- **2 kašike** ulja
- **2** srednje tikvice
- **250 ml** mleka
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1 kašika** brašna
- **po želji** zelena salata i rotkvice

Priprema

Sjediniti mleveno meso, hleb koji je prethodno bio potopljen u vodu, jaje i zacine, pa umesiti smesu. Rukama oblikovati cufte, svaku uvaljati u brašno sa obe strane i pržiti na vrelom ulju prvo sa jedne, a onda i sa druge

strane. Vaditi na salvet, da se ocede od viška masnoce.

Tikvice oljuštiti, ocistiti od semena, narendati na krupno, posoliti i ostaviti da puste vodu dok se spremaju cufte.

Luk sitno iseckati i staviti da se dinsta na 2 kašike ulja dok ne postane staklast. Zatim dodati tikvice koje ste prethodno dobro ocedili od vode koju su pustile. Dinstati oko 10 minuta. Posoliti i dodati suvi biljni zacín. Kad ispari suvišna tecnost, dodati kašiku brašna i kratko propržiti.

Zatim dodati mleko pa kuvati još oko 5 minuta, da se zgusne.

Na tanjir sipati sos, a preko njega porežati cufte. Poslužiti uz sezonsku salatu i dekorisati rotkvicama.

Savet

Ako volite kiseo sos, pred kraj kuvanja dodajte sirše.