

## ***?ufte iz rerne u roze sosu***



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Za cufte:**

- **400** gmlevenog mesa
- **2** cenabelog luka
- **1/2** glavicecrnog luka
- 1jaje
- **1 kašik**abrašna
- **po ukusu**soli
- biber
- suvi biljni zacin

#### **Za sos:**

- **3 kašike**kisele pavlake
- **1 kašik**aparadajz pirea
- **1** belance
- **1** dlmleka
- **1 kašik**abrašna
- **po ukusu** so
- biber
- suvi biljni zacin

#### **Ostalo:**

- **500** gkrompira

## **Priprema**

U posudi izmešati mleveno meso, seckani crni i beli luk, jaje, brašno, biber, so, zacín. Od dobijene smese praviti cuftice. Krompir oljuštiti i seci na vece komade i posoliti ga. U posudu za pecenje režati krompire i cufte. Peci oko 30 minuta na 200 stepeni.

Sos: Izmešati pavlaku, paradajz sos, mleko, brašno, umuceno belance, so, zacín i biber.

Čufte i krompir preliti sa sosom i nastaviti sa pecenjem još oko 20 minuta.

## **Savet**