

?ufte na spanacu



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g juneceg mesa
- 1,5 kg spanaca
- 4 glavice crnog luka
- 2 cešnja belog luka
- 1 dl ulja
- 1 jaje
- 1 kašika brašna
- 1 caša mleka
- 1 caša kisele pavlake
- 1 parce hleba
- mleveni biber
- peršunov list
- so

Priprema

Spanac ocistiti, oprati, obariti i sitno iseci ili samleti na mašini za meso. U šerpu staviti pola decilitra ulja, zagrejati, dodati sitno isecene tri glavice crnog luka i dobro upržiti. Dodati spanac, pa i njega sa lukom malo propržiti. U spanac staviti malo peršupovog lišca, mlevsnog bibera i sitno isecen beli luk. Kašiku brašna razmutiti u mleku, sipati u pire, malo posoliti, promešati i izruciti u podmazan sud u kome ce se peci.

Meso samleti. Parce hleba potopiti u malo mleka. U manju šerpu sipati pola decilitra ulja, zagrejati i ispržiti jednu glavicu sitno isecenog crnog luka. Skinuti sa šporeta, dodati mleveno meso, parce hleba oce?eno od mleka, jaje, malo peršunovog lišca, mlevenog bibera i soli po ukusu. Sve dobro izmešati i praviti loptice od mesa (cufte). Re?ati ih u snanac i staviti u rernu da se ispeku. Služiti sa kiselom pavlakom.