Zapecene cufte sa bešamel sosom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cufte:

- **500 g**mlevenog mesa
- **2**veca krompira
- **2**jajeta
- **3 kašike**prezle
- **1 kašika**brašna
- **3 cena**belog luka
- **1 kašika**crvene paprike
- so
- suvo biljni zacin
- biber

Za bešamel:

- **100 g**putera ili margarina
- **500 ml**mleka
- **3 kašike**brašna
- **2 dl**kisele pavlake
- **200 g**trapista

Priprema

Mleveno meso staviti u ciniju, dodati sitno seckan crni luk, rendani krompir, izgnjecen beli luk, zacine, jaja, prezle i napraviti cufte. Oblikovati vlažnim rukama neka vam stanu u šaku moje su bile velicine breskve vece i onda ih spljoštiti.

Svaku cuftu ispržiti na ulju i reati u podmazanu vatrostalnu ciniju, dublji pleh.

Napraviti bešamel. Rastopiti puter pa dodati brašno i žicom mešati da blago porumeni, sipati mleko i mešati da ne bude grudvica. Dodati zacine. Kada se zgusne skloniti sa vatre i dodati kiselu pavlaku. Bešamel preliti preko poreanih cufti i odozgo izrendati sir.

Staviti u zagrejanu rernu da se zapece na 220 stepeni oko 15 minuta. Kao prilog možete servirati bilo šta: pire, rižu, pomfrit, pecene krompirice...

Savet