

ufte u pavlaci



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za cufte:

- **1 kg**mešanog mlevenog mesa
- **1 manja glavica**crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **2 kašice**suvog biljnog zacina
- **na vrh noža**sode bikarbonate
- **1/2 kašice**praška za pecivo
- **1/2 kašice**aleve paprike
- **1**jaje
- **1 kašic**igriza
- **po ukusu**svežeg peršuna

Za sos:

- **2 kašice**ulja
- **1 kašika** brašna
- **300 ml**pavlake za kuvanje
- **1 šolja**vode

Za valjanje cufti:

- **po potrebi** brašna

Priprema

Crni i beli luk što sitnije iseckati pa dodati mesu, dodati zacin, griz, jaje, sodu, pecivo, peršun. Sjediniti i staviti u frižider na 10 minuta, a za to vreme pripremiti sos.

Na ulju propržiti brašno, kratko, pa dodati pavlaku. Kada provri dodati vodu i kuvati do željene gustine, biber i zacin po ukusu.

Smesu izvaditi iz frižidera pa praviti cufte željene velicine i valjati ih u brašno.

Na vrelom ulju pržiti cufte da lepo porumene sa svih strana.

Pržene cufte vaditi i reati u sos.

Servirati.

Savet

Probajte i uživajte u divnom i sonom ruku, ukuani siti, a sve gotovo za pola sata.