

Jagnjece cufte u jufkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mlevenog jagnjeceg mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **2** jajeta
- **100 g** mlevenih oraha
- **1-2 kašike** brašna
- **1 kašika** paradajz pirea
- **1 kašičica** seckanemajcine dušice
- **po ukusu** soli i bibera
- **500 g** tankih jufki za pitu
- **1** jaje

Za jogurt sos:

- **200 ml** jogurta
- **po ukusu** soli i bibera
- **maloslatke** crvene paprike

Priprema

Što sitnije iseci obe vrste luka pa dodati mesu. Staviti jaje, paradajz pire, orahe i zacine. Brašna dodati tek toliko da se sve poveže u kompaktnu smesu. Ostaviti da odstoji. Nauljenim rukama oblikovati cufte željene velicine, pa pržiti u zagrejanom ulju. Odlagati na papirnati ubrus da se ocedi od viška masnoce. Kad smo ispržili sve cufte, podeliti jufke za pitu, pa na svaki list stavljati po jednu cuftu, staviti kašičicu zacinjenog paradajz pirea i

umotati u paketic. U istom tiganju u kom se peklo meso, ponovo pržiti "paketice", dovoljno je da se uhvati lepa zlatna korica. Poslužiti toplo sa jogurt sosom, koji se jednostavno pravi tako što se pomešaju zacini sa jogurtom.

Savet

Zanimljiv spoj jagnjetine i oraha, i, vrlo ukusan...