

ufte od spanaca



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg spanaca
- 2 l jogurta
- 2-3 cena belog luka
- 250 g prezli
- 5 jaja

Priprema

Spanac oprati, ocediti i iseckati sitno. U to dodati prezle i jaja koja su prethodno umucena penasto mikserom. Napraviti smesu, oblikovati cufte velicine krupnijeg oraha.

ufte pržiti na ulju tako da plivaju i da lako mogu da se prevrcu ili u fritezi. Kad su gotove, vaditi ih u ciniju.

Beli luk iseckati što sitnije i pomešati sa jogurtom. Ovom smesom preliti cufte.

Ovo praviti dan pre služenja da bi cufte upile jogurt.