

uftice u zapecenom sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **75 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gm**levenog juneceg mesa
- **300 gm**levenog jagnjeceg mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **3 cena** belog luka
- **1**jaje
- **1-2 kašike**jecmenog brašna
- **1**prašak za pecivo
- **1 kašika**seckanog svežeg vlašca
- **1/2 kašice**ecimeta
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Za sos:

- **3-4 kašike**brašna
- **1 komad**icmaslaca
- **2 kašice**slatke aleve paprike
- **1/4 kašice**ecimeta
- **1/2 kašice**belog luka u prahu
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

Crni i beli luk dobro samleti u blenderu. Dodati ih mesu, posoliti, pobiberiti. Staviti seckan vlašac, jaje umuceno viljuškom, cimet, jecmeno brašni i prašak za pecivo. Rukom dobro umesiti meso i ostaviti pola sata. Oblikovati nauljenim rukama cuftice i slagati u namašcenu tepsiju. Peci na 200 stepeni pod folijom dvadesetak minuta. Na maslacu upržiti brašno da dobije lepu braon boju. Dodati alevu papriku, kratko propržiti, pa zaliti toplom vodom, isprva sipati malo, da vidite da li gustina odgovara, ako je potrebno, dodati još... Zaciniti po ukusu, dodati beli luk u prahu i cimet i kad prokljuca, kuvati još par minuta. Izvaditi iz rerne tepsiju sa cufticama i preliteri sosom. Vratiti nazad na još desetak minuta. Poslužiti toplo.

Savet