

?ufte u bešamel sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmleveno meso
- **1**jaje
- **1**kifla (ili kriška hleba)
- **1** glavica crnog luka
- **po ukusu** zacini
- **2** kašike prezli
- **100 ml** mleka
- **po potrebi** ulje
- Za bešamel:
 - **100** g maslaca
 - **2** kašike brašna
 - **500 ml** mleka
- **po ukusu** zacini
- Za posipanje:
 - **150** g kackavalja

Priprema

Za cufte: Mleveno meso staviti u dublju posudu, dodati sitno seckani crni luk, jaje i izmešati. Kiflu potopiti u mleko te je ocediti i dodati u posudu sa mesom, zaciniti po ukusu (dodati so, biber, suvi biljni zacin), staviti prezle. Sve dobro zamesiti rukama. Od dobijene smese uzimati po malo, dlanovima oblikovati cufte te ih pržiti na zagrejanom ulju dok ne porumene sa obe strane. Za bešamel: Ugrejati maslac, dodati brašno, propržiti, uliti vruće mleko, zaciniti po ukusu (dodati so, biber, suvi biljni zacin), te ukuvati dok ne dobije potrebnu gustinu. U vatrostalnu posudu porežati cufte te ih preliti gotovim bešamelom, posuti rendanim kackavaljem. Peci u zagrejanom rerni na 200 stepeni oko 25 minuta. Služiti toplo.

Savet

Možete koristiti mešano mleveno meso ili svinjsko. Probajte, nećete se pokajati. Prijatno!