

uftice od povrca u belom umaku



Sastojci

Potrebno je:

- 300 ml jogurta
- 50 g integralnog brašna
- 500 g krompira
- 50 g margarina
- 1 krastavac
- kesica mešanog povrca
- zacini
- malo senfa
- mirojja

Priprema

Skuvati krompir i posoliti.

U dublji sud staviti margarin, krompir i integralno brašno i mikserom izmutiti. Dodati gotovo mešano povrce sa jednom kašikom zacina.

Oblikovati kuglice i pržiti na zagrijanom ulju.

Zatim pipremamo umak od jogurta, sitno iseckanog krastavca, malo senfa i mirojje. To sve sjediniti i preliti cuftice.