

?ufte punjene kackavaljem u belom sosu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

?ufte:

- **1/2 kg** juneceg mlevenog mesa
- **1** veka **glavic**acrnog luka
- **3 srednja cen**abelog luka
- **2** jajeta
- **1 kesic**apraška za pecivo
- **9 kašik**abrašna
- **9 kašik**aulja
- **1** srednja šargarepa
- **2 kašik**ealeve paprike
- **1 kašik**asveže, iseckanog peršuna
- **2 kašik**eprezli
- **1 kašic**icamlevenog bibera
- **2 kašic**icesuvi biljni zacín
- **100 g** kackavalja

Sos:

- **3 kašik**eabrašna
- **600 ml** tople vode
- **1/2 l** gustog jogurta
- **4 srednja cen**abelog luka
- **2 kašic**icesuvi biljni zacín
- **2 kašik**esveže, iseckanog peršuna

...i još:

- 100 mlulja
- 100 gmaslaca

Priprema

Crni i beli luk iseckati (u secko) što sitnije. Šargarepu sitno izrendati. Peršun, takođe, sitno iseckati.

U vanglicu staviti mleveno meso. Dodati iseckani crni luk, beli luk, peršun, šargarepu, alevu papriku, suvi biljni zacin, biber, jaja, brašno, pecivo i ulje. Rukom, dobro, sjediniti sastojke. Zatim dodati prezle i sjediniti ih, sa ostalim sastojcima.

U manju šoljicu sipati ulje. Uzeti odgovarajucu posudu, u kojoj ce se stavljati cufte, pa i nju nauljiti. Ruke, takođe, dobro nauljiti. Kašiku (za supu) provuci kroz ulje, zahvatiti smesu sa mesom, staviti na dlan ruke i formirati lopticu. Loptice mesa ređati u posudu. Kada su se sve cufte napravile, sada kackavalj iseci na kockice, koliko ima cufti.

Uzeti jednu cuftu na dlan ruke, pritisnuti sredinu, staviti kockicu kackavalja, pa ponovo oblikovati cuftu (u oblik loptice). Dobro zatvoriti sve krajeve, da ne bi kackavalj iscureo, prilikom prženja. Na isti nacin napuniti sve cufte.

U tiganj staviti ulje i maslac, da se zagreju. Na zagrejanu masnocu (na srednjoj temperaturi) poređati cufte, da se prže. Ćufte okretati, da se ravnomerno isprže, sa svih strana. Ispržene cufte vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce.

Sos: U istu masnocu, gde su se cufte pržile staviti brašno. Samo ga malo propržiti, pa ga naliti sa vodom. Varjacom dobro izmešati, da nema grudvica, od brašna. Zatim ubaciti, sitno, iseckani beli luk, jogurt, peršun i suvi biljni zacin. Promešati i ostaviti, na tihoj temperaturi, da provri.

Ćufte poređati u odgovarajucu posudu i preliti ih sosom. Staviti ih u, prethodno zagrejanu, renu da se zapeku, na 190 stepeni (meni je trebalo pola sata).

Pecene cufte poslužiti uz prilog i salatu, po želji.

Savet