

## *ufte punjene kackavaljem u belom sosu*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **ufte:**

- **1/2 kg**juneceg mlevenog mesa
- **1 veca glavicacrнog luka**
- **3 srednja cenabelog luka**
- **2 jajeta**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **9 kašikabrašna**
- **9 kašikaulja**
- **1 srednja šargarepa**
- **2 kašikealeve paprike**
- **1 kašikasveže, iseckanog peršuna**
- **2 kašikeprezli**
- **1 kašicicamlevenog bibera**
- **2 kašicicesuvi biljni zacin**
- **100 g**kackavalja

#### **Sos:**

- **3 kašikebrašna**
- **600 ml**tople vode
- **1/2 lgustog jogurta**
- **4 srednja cenabelog luka**
- **2 kašicicesuvi biljni zacin**
- **2 kašikesveže, iseckanog peršuna**

**...i još:**

- **100 mlulja**
- **100 gmaslaca**

## **Priprema**

Crni i beli luk iseckati (u secko) što sitnije. Šargarepu sitno izrendati. Peršun, takoe, 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, takoe, dobro nauljiti. Kašiku (za supu) provuci kroz ulje, zahvatiti smesu sa mesom, staviti na dlan ruke i formirati lopticu. Loptice mesa reati 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) poreati cufte, da se prže. Ufte 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 tijoh temperaturi, da provri.

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

Pecene cufte poslužiti uz prilog i salatu, po želji.

## **Savet**