

Mini cufte od sociva



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g sociva
- 1 lovorov list
- 1 iseckana glavica crnog luka
- 1 cen izgnjecenog belog luka
- 1 sitno seckan kraci praziluk
- 1 manja rendana šargarepa
- 80 g prezli
- 2 žumanceta
- so
- mleveni crni biber
- 2-3 kašike ulja

Za serviranje:

- kriske hleba i kecap

Priprema

Socivo preko noci potopiti, a sutra dan zaciniti solju, lovorovim listom i kuvati dok neomekša. Lovorov list izvaditi, a socivo ocediti.

Polovinu sociva izmiksati sa crnim i belim lukom, pa izmešati sa ostatkom sociva, prazilukom, šargarepom, prezlom i žumancima. Posoliti pobiberiti i formirati 30 malih cufi.

U teflon posudi, na malo ulja pržiti sa svake strane dok ne porumene.

Servirati ih na kriškama hleba, ukrašene kecapom.