

Pilece cufte sa sosom od miroije



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cufta:

- **800 g** pileceg filea
- **1 glavica** crvenog luka
- **2 cen**abelog luka
- **1 kašica** sitne morske soli
- **1 kašica** suvog biljnog zacina
- **1** jaje
- **2 uvršne kašike** prezli
- **1/2 kašice** mlevenog bibera
- **po potrebi** mekog brašna
- **po potrebi** ulja

Za sos:

- **60 g** putera
- **2 kašike** mekog brašna
- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **1 kašica** soli
- **1 veza** miroije
- **3 cen**a iseckanog belog luka
- **sok od pola** limuna

Prilog:

- po željikuvanog krompira

Priprema

Pileci file oprati i iseci na manje komade. Crveni i beli luk ocistiti i iseci, pa zajedno sa piletinom, solju, zacinom, biberom i jajetom staviti u secka i usitniti iz 2-3 puta. Ostaviti u frižider na 30 minuta, pa dodati prezle i umesiti. Od mesne smese formirati cufte, malo ih spljoštiti, pa uvaljati u brašno i ispržiti na zagrejanom ulju da lepo porumene. Izvaditi ih i staviti na papirni ubrus da upije višak masnoce. Za sos zagrejati puter (ko ne voli može 4 kašike ulja), dodati brašno i kratko ga propržiti (voditi racuna da ne izgori). Postepeno dolivati vodu i mleko (može i samo mleko), stalno mešajuci žicom da ne bi bilo grudvica. Dodati so, iseckanu miroiju i beli luk i prokuvati par minuta na slabijoj temperaturi uz povremeno mešanje. Gotov sos skloniti sa šporeta, dodati sok od limuna i promešati. ufte preliti sosom i poslužiti sa kuvanim krompirom.

Savet