

Pilece cufte u sosu



Sastojci

Potrebno je:

- pilece belo meso
- 4 kašike mrvica
- 2 šargarepe
- zacin
- 2 glavice crnog luka
- celerov list
- 2 kašike paradajz pirea
- 1 jaje
- 2 kašike brašna
- ulje

Priprema

Meso samleti, pomešati sa mrvicama, jajetom i zacinom. Za sos sitno iseci luk, šargarepu i celerov list pa dinstati na ulju desetak minuta.

Dodati brašno i paradajz pire, naliti sa 2 dl vode, dobro promecati i u osvj sos staviti cufte. Ukoliko je potrebno, naliti joc vode, tako da cufte ogreznu u sok.

Kuvati lagano i služiti uz pirinac.