

## *ufte u sosu od cetiri vrste luka*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** mešanog mlevenog mesa
- **1** jaje
- **1 kriška** bajatog hleba
- **1/2 glavice** manjeg crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **3 kašike** masti
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacín
- **po ukusu** belog bibera

#### **Sos:**

- **3 vece** glavice crnog luka
- **2 glavice** ljubicastog luka
- **5** cena belog luka
- **1/2 struka** srednjeg praziluka
- **2 vece** šargarepe
- **2 kašike** brašna
- **3 kašike** kisele pavlake
- **1 kašika** seckanog peršuna
- **prstohvata** sušenog celera
- **oko 300 ml** vode
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacín

- **po ukusu**loverovog lista
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**mlevene slatke paprike

## Priprema

Mlevenom mesu dodati sitno seckani crni i beli luk, jaje, zacine. Krišku hleba namociti sa malo vode ili mleka, ocediti i iskidati na sitne komade. Dodati mesu. Sve izmešati.

Od smese praviti cufte. Na zagrejanoj masti pržiti cufte sa svih strana. Stavljati na papirnom ubrusu da se ocede od viška masnoce.

Sos: Crni luk, ljubicasti luk, praziluk i beli luk iseci na krupnije kockice. Šargarepu isecni na krupne komade. Procediti mast u kojoj su se pržile cufte. Dodati crni i ljubicasti luk. Pržiti dok ne dobije staklastu boju.

Dodati praziluk, beli luk i šargarepu. Izmešati kratko upržiti. Dodati zacine i nastaviti sa prženjem oko 3-4 minuta.

Dodati brašno izmešati, kratko upržiti. Naliti vodu i dinstati oko 10 minuta uz povremeno mešanje.

Dodati cufte i ako je potrebno naliti još vode. Nastaviti sa dinstanjem još oko 10 minuta.

Na kraju dodati kiselu pavlaku, seckani peršun i celer. Izmešati i ostaviti da se pavlaka istopi i sjedini.

Služiti toplo jelo. Prijatno!

## Savet