

ufte u sosu od šampinjona i pavlake



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za cufte:

- **300** gmlevenog mesa
- **100** gpirinca
- **1** glavicacrnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1**jaje
- **3** kašikeprezle
- **1** kašikaseckanog peršuna
- **po potrebiso**
- **po potrebimleveni biber**
- **po potrebiulje**

Za sos:

- **400** gšampinjona
- **1** glavicacrnog luka
- **1**šargarepa
- **1** kašicicaorigana
- **1,5** kašikabrašna
- **400** mlpavlake za kuvanje
- **200** mlmleka
- **1/2** kašicicesoli
- **2** kašikeulja

Priprema

Pirinac skuvati i ocediti od vode, Crni luk i beli luk sitno iseckati. U meso dodati kuvani pirinac, seckan crni i beli luk, 1 jaje, prezlu so, peršun i mleveni biber. Dobro izmešati rukom, praviti kuglice i valjati u brašno. Na malo zagrejanog ulja pržiti cufte sa svih strana da malo porumene. Napraviti sos. Na 2 kašike ulja staviti 1 glavicu seckanog crnog luka, 400 gr seckanih šampinjona pržiti dok tecnost ne ispari, dodati 1 kašicicu origana, 1 rendanu šargarepu i 1,5 kašiku brašna, pržiti 1 minut pa dodati 200 ml mleka, 400 ml pavlake za kuwanje i so. Mešati na vatri da baci jedan kljuc.

ropržene cufte poredjati u pleh preko preliti sos. Peci na 200 stepeni 30 minuta. Pecene cufte posuti sa seckanim peršunom i sa 2 prstohvati tucane crvene paprike. Služiti uz bareni krompir ili krompir pire.

Savet