

ufte u sosu od miroije



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 gmešanog mlevenog mesa**
- **1 glavicacrнog luka**
- **po ukusumleveni crni biber**
- **po ukusu suvi biljni zacin**
- **1jaje**
- **5 kašikabrašna**
- **po potrebi ulje za prženje**
- **5 gsušene usitnjene miroije**
- **200 ml pavlake za kuvanje**

Priprema

U mleveno umešamo sitno seckan crni luk mleveni biber, suvi biljni zacin i jaje izmešamo da se smesa lepo sjedini formiramo cufte uvaljamo u brašno i pržimo na ulju.

Gotove cufte stavimo u vatrostalnu ciniju pospemo miroijom i prelijemo pavlakom za kuvanje.

Stavimo u zagrejanu rernu na 180C oko 15 minuta da se krkca.

Savet

Za ljubitelje mirojje pun pogodak.