

ufte u sosu od pavlake



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cufte:

- **300** gmešanog mlevenog mesa
- **60** gpirinca
- **1** jaje
- **1 manja glavicasitno** seckanog luka
- **1 kašikaseckanog** peršunovog lista
- **2 kašikebrašna**
- **1 kašicicasoli**
- **1/2 kašicicebibera**

Za sos:

- **1 veca glavicacrнog** luka sitno seckanog
- **1 kašika** brašna
- **1 kašicicasoli**
- **1/2 kašicicebibera**
- **2 dlvode**
- **2 dl pavlake za kuwanje**
- **2 kašikeulja**

Za prilog:

- po željitestenina

Preparacija

ufte: U posudu staviti meso, pirinac, crni luk, peršunov list, jaje, brašno, so i biber. Rukom sastojke dobro izmešati. Od smese uzimati po jednu kašiku i praviti cufcice i stavljati na tanjur. U šerpu sipati 1 l vode i kad provri u nju sipati cufte i kuvati ih 15 minuta. ufte vaditi rešetkastom kašikom u posudu i odložiti.

Sos: na ulju prodinstati luk da bude staklast, dodati brašno, promešati i naliti vodom i kuvati 5 minuta. Dodati so, biber i pavlaku za kuhanje, promešati i u ovu smesu spustati odložene cufte i kuvati ih još 5 minuta. Kao prilog koristiti obarenu testeninu po želji. Na tanjur staviti testeninu i preko sipati po 3 cufte sa sosom.

Savet