

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 glavica** sitno seckanog luka
- **1 kašika** seckanog peršunovog lista
- **2 kašike** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** bibera

Za sos:

- **1 veka glavica** crnog luka sitno seckanog
- **1 kašika** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** bibera
- **2 dl** vode
- **2 dl** pavlake za kuvanje
- **2 kašike** ulja

Za prilog:

- po želji testenina

Priprema

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 cuftice i stavljati na tanjir. 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 kuvanje, promešati i u ovu smesu spustati odložene cufte i kuvati ih još 5 minuta. Kao prilog koristiti obarenu testeninu po želji. Na tanjir staviti testeninu i preko sipati po 3 cufte sa sosom.

Savet