

ufte u sosu od senfa



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

ufte:

- **400 g**mešanog mlevenog mesa
- **1 krupnijaglavica** crnog luka
- **2 kašikemasinovog ulja**
- **1 cenbelog luka**
- **1-2grancice** peršuna
- **1jaje**
- **70 g ili 2-3 šnitesredine** od jucerašnjeg hleba
- **1 kašicicasoli**
- **1/4 kašicicebibera**
- **za valjanje** cuftibrašno
- **za prženje** cuftiulje

Sos od senfa:

- **2 kašikeputera**
- **2 kašike** ulja u kojem su se pržile cufte
- **1 kašikamekog brašna**
- **100 ml**belog vina
- **250 ml**bujona ili vode
- **1.5 kašikablagog** senfa
- **1 kašicicameda**
- **prstohvatbibera**

- 1/2 kašice cicesoli

Priprema

Priprema cufti: Karamelizovati crni luk. U nelepljivom tiganju na tihoj vatri zagrejati maslinovo ulje, pa dodati sitno iseckanu glavicu crnog luka. Pržiti desetak minuta uz mešanje, sve dok luk ne porumeni, pazeci da ne pregori. Ostaviti da se ohladi. Sa hleba odstraniti koricu, pa ga iseci na kocke i staviti u blender (coper). Dodati ohladjen, karamelizovan crni luk. Dodati oljušten i prepolovljen beli luk. Grancicu peršuna isprati u vodi, pa otkinuti listice i dodati u blender. Dodati so i biber. Samleti sve sastojke. Prebaciti u ciniju u kojoj cemo zamesiti cufte. Ukoliko sami meljemo meso, isprati ga u hladnoj vodi i posušti papirnim ubrusom. Odstraniti svaku masnocu i žilice, pa iseci meso na komade i samleti u coperu ili pomocu mašine za mlevenje mesa. U ciniju sa usitnjениm hlebom dodati samleveno meso i jaje. Dobro umesiti rukom sve sastojke. Pokriti ciniju plasticnom folijom i ostaviti smesu jedan sat u frižideru. Ovaj korak nije obavezан, ali je poželjan. Pobrašniti veci poslužavnik pa na njega redjati cufte, koje smo oblikovali vlažnim dlanovima kao loptice prečnika 4 cm. Zatim cufte još jednom oblikovati pomocu brašna. Višak brašna otresti. U tiganju na umerenoj vatri dobro zagrejati ulje za nešto dublje prženje. Poredjati pripremljene cufte u jednom nivou i pržiti ih uz okretanje desetak minuta, ili dok ne budu sasvim pržene i spremne da ih prelijemo sosom od senfa. Izvaditi cufte iz tiganja i poredjati na kuhinjski papir.

Priprema sosa: Zagrejati bujon ili vodu. U tiganju na tihoj vatri otopiti i zagrejati puter i dodati 2 kašike bistrog ulja u kojem su se pržile cufte. Dodati 1 kašiku brašna i mešajuci kratko pržiti. Dodati belo vino i kratko mešati dok alkohol ne ispari. Dodavati malo po malo zagrejan bujon ili toplu vodu. Mešati. Kada sos bude poceo da se zgušnjava dodati senf. Posoliti i pobiberiti. Dodati med i promešati. Ako se senf nije sasvim sjedinio, procediti sos preko cediljke za supu da bi bio savršeno gladak. Proveriti da li je dovoljno zacinjen. Sos ce se hladjenjem zgasnuti još više, pa možemo dodati malo tople vode da bismo održali gustinu sosa koja je potrebna za prelivanje, ali navedene mere su precizne i verovatno neće biti potrebe za tim. Dodati pržene cufte u sos i dinstati sve zajedno na tihoj vatri nekoliko minuta. Servirati uz pire krompir koji je pripremljen na klasican nacin s puterom i mlekom. Posuti iseckanim ruzmarinom.

Savet

Sone mesne kuglice bogatog ukusa u pikantnom sosu su jednostavan i savršen izbor za ruak ili veeru. Uz klasian pire krompir, ovo jelo e biti omiljen porodini obrok kao što je u našoj kui. Navedene mere su za 16 ufti prenika 4 cm, ili za 3-4 osobe. ufte mogu biti manje, ali nikako vee.