

## ***?ufte u sosu od senfa***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **?ufte:**

- **400** gmešanog mlevenog mesa
- **1 krupnija** glavica crnog luka
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1** cenbelog luka
- **1-2** grancice peršuna
- **1** jaje
- **70 g** ili **2-3** šnite sredine od jučerašnjeg hleba
- **1 kašičica** soli
- **1/4 kašičice** bibera
- za valjanje cufti brašno
- za prženje cufti ulje

#### **Sos od senfa:**

- **2 kašike** putera
- **2 kašike** ulja u kojem su se pržile cufte
- **1 kašika** mekog brašna
- **100 ml** belog vina
- **250 ml** bujona ili vode
- **1.5 kašika** blagog senfa
- **1 kašičica** meda
- **prstohvat** bibera

- 1/2 kašičicesoli

## Priprema

Priprema cufti: Karamelizovati crni luk. U nelepljivom tiganju na tihoj vatri zagrijati 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 posušiti 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 usitnjenim 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 obavezan, ali je poželjan. Pobrašniti veci poslužavnik pa na njega redjati cufte, koje smo oblikovali vlažnim dlanovima kao loptice precnika 4 cm. Zatim cufte još jednom oblikovati pomocu brašna. Višak brašna otresti. U tiganju na umerenoj vatri dobro zagrijati 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: Zagrijati bujon ili vodu. U tiganju na tihoj vatri otopiti i zagrijati 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 zgusnjava 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 zacinjeno. Sos ce se hladjenjem zgusnuti 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 nece 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

Sošne mesne kuglice bogatog ukusa u pikantnom sosu su jednostavan i savršen izbor za ručak ili večeru. Uz klasičan pire krompir, ovo jelo će biti omiljen porodični obrok kao što je u našoj kući. Navedene mere su za 16 kugli prečnika 4 cm, ili za 3-4 osobe. Kugle mogu biti manje, ali nikako veće.