

# **Pavlove cuftice**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 750 g teletine bez kostiju
- 2 glavice crnog luka
- 125 ml ulja
- 200 ml pavlake
- 400 ml neutralne pavlake
- 125 g prezli
- 50 g putera
- ulje
- so
- biber

## **Priprema**

Teletinu samleti na mašini za mlevenje. Crni luk iseci na kockice, a zatim propržiti na malo ulja da porumeni. Polovinu prezli sjediniti sa 150 ml pavlake i dobro izmešati.

U odgovarajucu posudu sjediniti mleveno meso, dinstani luk, mešavinu prezli i pavlake i zaciniti po ukusu. Sastojke promešati, a potom sve zajedno još jednom samleti.

Od pripremljene smese, nauljenim rukama oblikovati cuftice.

Uvaljati ih u preostale prezle, a zatim kratko propržiti na vrelom ulju da porumene.

Vatrostalnu posudu premazati puterom i u nju poslagati pržene cuftice.

Preliti ih mešavinom preostale kisele i neutralne pavlake, a odozgo prekriti listovima putera.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni 20 minuta.