

Kofte u sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 gm**levene junetine
- **400 gm**levene jagnjetine
- **1**crveni luk
- **4** cenabelog luka
- **2 kašike**seckanog peršunovog lista
- **po ukusu**soli i bibera
- **1 kašicica**seckanog ruzmarina
- **1**jaje
- **1**zemicka potopljena u mleko
- **1 kašicica**seckanog vlašca

Za sos:

- **2-3 kašike**brašna
- **1 kockica**maslaca
- **2 kašice**aleve paprike
- **600-700 ml**goveeg bujona
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

Iseckati na sitno obe vrste luka, kao i svo zacinsko bilje. Zemicku potopiti u mleko i dobro ocediti. U posudu staviti obe vrste mesa, dodati ostale namirnice, povezati ovlaš umucenim jajetom, zaciniti po ukusu (ovde ne

mogu odrediti kolicinu soli, jer ja volim slanije, tako da to prepuštam vama, pa oblikovati kofte. Zemljanu ciniju podmazati maslacem, poreati kofte, prekriti alu-folijom i staviti da se peku nekih 20.-tak minuta na 200 stepeni. U meuvremenu na maslacu upržiti brašno, i ovde odredite sami kolicinu, zavisi koliko želite da vam je sos gust. Kad potamni, dodati alevu papriku i cim zamiriše, postepeno dolivati bujon. Zaciniti, smanjiti vatru i krckati. Moj savet je da sos, dok se kuva, bude malo rei, jer ce se dodatno zgusnuti u rerni. Kad provri, izvaditi ciniju sa koftama iz rerne, preliti sosom ivratiti da se pece, nekih 15-20 minuta, opet zavisi od pecnice. Kad se sos još malo zgusne i kofte porumene, jelo je gotovo. Poslužiti uz ovcije kiselo mleko, pun pogodak.

Savet