

uftice u sosu od miroije



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za cuftice:

- **500 g** mljevene junetine
- **1 glavic** crnog luka
- **po ukusu** soli i bibera
- **1 kašik** prezli
- **1** jaje
- **1 kašic** belog luka u granulama

Za sos:

- **1 kock** maslaca
- **1-2 kašik** brašna
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **300 ml** mleka
- **2 kašic** miroije
- **po ukusu** soli i bibera
- **1 kašic** belog luka u granulama

Priprema

Crni luk sitno iseckati, dodati meso, jaje ovlaš umuceno viljuškom, zacine, prezle, pa nauljenim rukama formirati malene cuftice. Na maslacu ih propržiti da fino porumene, pa odložiti na topao tanjir. Za sos na maslacu propržiti brašno, tek da požuti, pa dodati kašicicu miroije, svo vreme mešajuci. Dolivati toplo mleko, neprestano mešajuci, posoliti, pobiberiti. Sad doliti pavlaku za kuvanje, staviti preostalu kašicicu miroije, kao i beli luk u granulama. Vratiti cuftice u sos, smanjti vatru i krckati još par minuta. Ako vam se cini da je sos

pregust, slobodno dolijze još malo mleka, do željene gustine. Poslužiti odmah.

Savet