

ufte s zacinskim biljem i bijelim kremastim sosom



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za cufte:

- **500 gm**ješanog mljevenog mesa
- **1**crveni luk
- **3**režnja češnjaka
- **1** šalicaprezli
- **1/2** šalicemlijeka
- **1**jaje
- peršin
- kopar
- suvi biljni zacin
- biber
- bosiljak
- slatka crvena paprika
- Za sos:
- **7 kašik**kiselog vrhnja
- **5 kašik**majoneze
- **1 kašic**icesenfa
- **3 reznj**acešnjaka
- **2-3**kisela krastavca
- sol
- **malobibera**
- peršin
- kopar
- I još:
- krompir

Priprema

Luk i češnjak usitnite. U zdjeli pomiješajte prezle i mlijeko.

U drugoj zdjeli pomiješajte meso, jaje, luk i začine te dodajte smjesi od prezli.

Dobro pomiješajte da se svi sastojci sjedine i ostavite da stoji dva sata.

Nakon toga oblikujte male kuglice i pecite na tavici na laganoj vatri.

U međuvremenu napravite sos i skuhaite krumpire. I to je to :)

* mlijeko i prezle se daju da bi cufte bile mekane i socne. * smjesu pomiješajte tek toliko da se sastojci sjedine, ne predugo jer bi onda cufte bile pretvrde. * ako želite da Vam cufte budu približno jednake, uzimajte smjesu s žlicom pa oblikujte kuglice.

Savet

Jelo je jako zasitno i fino, odličan ruak! Poslužite s sosom i pire krumpirom. Probajte, dobar tek :)