

ufte u limun sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za cufte:

- **400 gm**levenog mesa
- **1**jaja
- **2 kašike**prezli
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**beli luk

Za sos:

- **2 cen**abelog luka
- **100 ml**vode
- **1 kocka**za supu
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **200 g**svežeg spanaca
- **150 g**kackavalja
- **1/2**limuna - sok
- **mal**obibera
- **mal**osvežeg timijana

Priprema

ufte pripremite tako što izmešate mleveno meso, so, biber, malo luka, suvi zacin, prezle i jaje. Napravite kuglice i ispržite ih. Sos: Na ulju u kom su se pružile cufte ispržite seckani beli luk. Dodate vodu, kocku za supu, pavlaku za kuvanje, sveži spanac i rendani kackavalj, ostavite da se sve zajedno krcka oko 15 minuta. Nakon toga dodati biber, sok od pola limuna, svež timijan i pržene cufte, pa ostaviti na vatri još 2-3 minuta.

Savet