

Punjene cufte u belom sosu



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za cufte

- **500 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **4 cen**abelog luka
- 3 jajeta
- **5 kašika** prezli
- so
- biber
- ulje
- **200 g** kackavalj

Za sos:

- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **5 kašika** brašna
- **1 caš** avoda
- so
- biber
- beli luk u granulama
- suvi biljni zacin

Priprema

Krompir oljuštiti, iseci na kockice i staviti da se kuva oko 20-30 minuta. Posoliti.

U meso dodati iseckan crni i beli luk, jaja, zacine po ukusu i prezlu.

Kackavalj iseci na kocke. Od mesa praviti pljeskavice, na to staviti kocku kackavalja i onda formirati cuftu.

ufte propržiti na ulju sa svih strana. Krompir iscediti i presuti u pleh, preko krompira reati cufte.

Na ulju u kome su se przile cufte, propržiti brašno, dodati pavlaku za kuvane, vodu i zacine.

Krompir i cufte preliti sa sosom i staviti u rernu na 180°C 30 minuta da se zapece.

Savet

Prijatno