

ufte u kiselom mleku



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mlevenog mesa
- 1 jaje
- 4 kašike brašna
- so
- biber
- 1-2 čaše kiselog mleka
- 3 čena belog luka
- 3 jajeta
- puter

Priprema

Zamesiti mleveno meso, brašno, jaje, so i biber. Praviti manje cufte i reati ih u posudu za pecenje, namašcenu puterom. Preko cufti staviti po listic putera.

Peci oko 30 minuta na 200 stepeni.

Umutiti 3 jajeta, sitno iseckan beli luk i kiselo mleko. Posoliti.

Nakon 30 minuta pecenja preliti cufte, pa dopeci još oko 10-ak minuta.