

Neobicne cufte



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cufte

- **1 kg** mlevenog mesa
- **4** jaja
- **200 ml** kisele pavlake
- **1 glavicu** crnog luka
- **50 g** susama
- **3 - 4** češnjaka belog luka
- **1 kašičicu** sode bikarbone

Za pohovanje

- **4** jajeta
- prezle

Priprema

Glavicu crnog luka sitno isecemo i stavimo u veci sud. Dodamo sitno izgnjecen beli luk, sodu bikarbonu, pavlaku, mleveno meso, susam i dva jaja. Posolimo, pobiberimo i mešamo varjacom dok se sastojci ne sjedine. Ostavimo da odstoji u frižideru 60 minuta. U poseban sud umutimo 4 jajeta. Od mlevenog mesa pravimo cufte, uvaljamo u umucena jaja, a zatim u prezlu. Pržimo cufte i stavljamo ih na tanjir obložen papirom da upije nepotrebnu masnocu.

Savet

Jesu neobine, napravite i uverite se.