

Zapecene cufte u sosu



težina: **tesko**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za cufte:

- **800 g** mešanog mlevenog mesa
- 2 jaja
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **1 glavica** crnog luka
- biber
- aleve paprika
- prezle
- **2 parчета** hleba - sredina

Za sos:

- **300 g** svinjskog mesa
- **50 g** slanine
- **250 g** pasiranog paradajza
- **200 ml** mleka
- **200 ml** jogurta (3,2% mlečne masti)
- **200 g** kackavalja
- **1 kašika** senfa
- **1** kisela pavlaka
- **2 kašike** krem supe od pecuraka (u prahu)

Priprema

Glavicu crnog luka sitno iseckati i ispržiti na ulju. U mleveno meso dodati sve sastojke (sredinu hleba

potopljenu u mleko i oceenu). Celu masu sjediniti sa prženim crnim lukom (prezle dodati po potrebi, da mogu da se naprave cufte). Kada se masa zamesi, ostavi se u frižideru da odstoji 1h. Posle 1h, od smese mesa napraviti cufte, i ispržiti na ulju dok ne porumene.

300 g svinjskog mesa iseckati na kockice, slaninu takoe iseckati, dodati pasirani paradajz, 50 ml vode i dinjstati dok meso ne omekša. Ako je potrebno, dodavati još vode, da meso ne zagori.

Kada meso omekša, ubaciti cufte, dodati senf, kiselu pavlaku, mleko i jogurt, i sve krckati na tihoj vatri 1,5h. Posle tog vremena staviti u jelo 2 kašike krem supe od pecuraka i blago promešati. Na kraju narendati 200 g kackavalja i staviti u rernu, zagrejanu na 180 stepeni, da se zapece.

Savet