

ufte u belom sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za cufte:

- **500 g** mljevenog juneceg mesa
- **1** deobelog dela praziluka
- **2-3** cenabelog luka
- **1/2** šoljicepirinca
- **malobrašna**
- **1**jaje
- **po ukususo**
- biber
- suvi biljni zacin
- **1**prašak za pecivo

Za sos:

- **1** kašikamargarina
- **1-2** kašikebrašna
- **250 ml**neutralne pavlake

Priprema

Usitniti beli deo praziluka i beli luk, pa dodati mesu, prethodno vrlo kratko obariti pirinac, oko 5 minuta. Redom stavljati ostale sastojke, jaje da poveže masu i brašna po potrebi, koliko da se formiraju cufte. Zaciniti po ukusu. Ostaviti da odstoje 30 minuta. Kuvati cufte u posoljenoj vodi, oko 12-tak minuta. Vodu ne bacati jer ce trebati za sos. Sos napraviti tako da na komadicu margarina kratko propržimo brašno, tek da promeni boju, a zatim nalijemo neutralnu pavlaku, kao i vodu u kojoj su se kувale cufte, gustinu odredjujemo po želji. Zaciniti po

ukusu. Vratimo cufte u sos i na tihoj vatri krckamo još nekoliko minuta.

Savet