

ufte u belom sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za cufte:

- **600 gm**leveno meso
- **1 kesica**zacina za cufte
- **2 dl**voda
- Za sos:
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **180 g**kisele pavlake
- **1 kašik**brašna
- **po ukusu**
- **po potrebi**miroija
- **po potrebi**voda
- **po potrebi**ulje

Priprema

Za cufte: U dublju posudu sipati kesicu zacina za cufte, preliteri sa 2 dl mlake vode, promešati i ostaviti da odstoji 10 minuta. Zatim dodati mleveno meso, promešati kako bi se ujednacila smesa. U podmazanu tepsiju (uljem) sipati malo vruce vode. Od smese praviti vece loptice, reari ih u tepsiju. Svaku cuftu premazati uljem. Tepsiju pokriti alu-folijom i staviti u zagrejanu rernu te peci na 200 stepeni oko 30 minuta. Potom skinuti foliju i vratiti da se zapeku dok ne poprime lepu zlatnu boju. Tokom pecenja ih okretati da se sa svih strana lepo ispeku. Izvaditi ih iz tepsije, a preostalu tecnost preruciti u tiganj, dodati brašno, pavlaku za kuvanje i kiselu pavlaku, posoliti po ukusu. Kuvati uz stalno mešanje da ne zagori. Servirati cufte na tanjir i preliteri ih vrucim belim sosom, posuti miroijom te poslužiti.

Savet

Možete koristiti mešano mleveno meso ili svinjsko - po želji. Prijatno!