Pilece cufte u saftu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za cufte:

- **500 g**pileceg mlevenog mesa
- **1 manja glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **1**jaje
- **1 kašika**suvog peršunovog lista
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **2 kašike**prezla
- **malo**suvog biljnog zacina

Za sos:

- **6 kašika**maslaca
- **2 kašike**brašna
- **1/2 litre**pileceg bujona
- **200 ml**kisele pavlake
- **malo**bibera
- **malo**soli
- **1 kašika**seckanog peršunovog lista

Priprema

Crni i beli luk iseci sitno, dodati mleveno meso, jaje peršun, so, biber, prezle, zacin i mesiti dok se masa ne ujednaci.

Od ove smese praviti cufte velicine oraha, poreati u uljem podmazan pleh i peci 10 minuta na 180 stepeni. Rernu predhodno zagrejati.

Puter otopiti i dodati brašno. Kratko propržiti i postepeno dodavati pileci bujon do željene gustine. Zatim dodati pavlaku i zacine i krckati 1 minut.

Nakon toga dodati pecene cufte i krckati još 5 minuta.

Savet

Poslužiti uz pire i grašak.