

Zapecene cufte u sosu



težina: **tesko**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Za cufte:

- **800 g**mešanog mlevenog mesa
- 2jaja
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1 glavicacrno**g luka
- biber
- aleva paprika
- prezle
- **2 parcetahleba** - sredina

Za sos:

- **300 g**svinjskog mesa
- **50 g**slanine
- **250 g**pasiranog paradajza
- **200 ml**mleka
- **200 ml**jogurta (3,2% mlecne 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 dinjstatи 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