

ufte u sosu od miroije



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za cufte:

- **200 g** mlevenog mesa
- **2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašičice** mlevenog bibera
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 cen** belog luka
- **2 kašike** prezli
- **1** jaje

Za sos:

- **1 kašika** ulja
- **1/2 glavice** crnog luka
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **100 g** kisele pavlake
- **1 kašičica** senfa
- **1/2 kašičice** mlevenog bibera
- **1/2 kašičice** soli
- **1 cen** belog luka
- **1 kašika** miroije
- **1 kašičica** soka od limuna

Priprema

Mleveno meso pomešamo sa suvim biljnim zacinom biberom, praškom za pecivo, sitno naseckanim belim

likom i prezlama.

Umuceno jaje dodamo u smesu i sve lepo sjedinimo.

Kadamo smo smesu za cufte lepo formili pravimo cufte i stavljamo na pleh obloženim papirom za pecenje.

ufte pecemo na 180C 25-30 minuta.

Dok se cufte peku pripremimo sos od miroije. Zagrijmo ulje i propržimo sitno naseckan crni luk.

Zatim dodajemo pavlaku za kuvanje i kiselu pavlaku. Mešamo dok se lepo sve ne sjedini i pusti kljuc.

Dodajemo senf, mleveni biber i promešamo. Nakon toga dodajemo so, sitno naseckan beli luk i miroiju.

Par minuta pustimo da se sos ukrcka. Na kraju dodajemo limunov sok i promešamo.

ufte serviramo sa sosm od miroije i dekorishemo po želji.

Savet