

Knjiški Moljac u špajzu

<http://moljacuspajzu.blogspot.com/>

...

Grčke ćufte



Sastojci:

250 g junećeg mlevenog mesa
250 g jagnječeg mlevenog mesa
1 luk
2-3 čena belog luka
½ kifle + malo mleka
1 kašika seckanog peršuna
2 kašičice mešavine začina za suvlaki i giros
(origano, majcina dusica, paprika, biber, kim)
1 jaje
so i biber po ukusu

Sos

200 ml juneće supe
200 ml pavlake za kuvanje
2 žumanca
Sok ½ limuna

Obe vrste mlevenog mesa stavite u činiju, dodajte narendan luk, sitno seckan beli luk, peršun, jaja i začine. Kiflu iscepkajte na manje komade pa je prelite sa mlekom. Ostavite minut dva da se kifla natopi, pa ocedite od viška tečnosti. Pomešajte meso sa jajetom, kiflom i ostalim začinima lagano meseći masu. Ostavite smesu na pola sata u frižider da se poveže. Oblikujte male ćufte i uvaljate ih u brašno. Zagrejte tiganj sa malo ulja i ispržite ćufte da porumene sa svih strana. Kada su sve ćufte gotove smanjite jačinu ringle i dolite supu. Poklopite i pustite da vri dok se količina supe ne smanji do 1/3. Izvadite ćufte i poredjajte ih u činiju za serviranje.

Preostaloj supi dodajte pavlaku i žumanca i mešajte dok sos ne provri i ne zgusne se. Sklonite sa ringle, u sos dodajte sok od limuna i promešajte. Prelite ćufte sa sosom pa ih poslužite uz orzo ili neku drugu testeninu.