

# Ćufte iz Kenigsberga

za 4 osobe

300 g svinjskog mlevenog mesa  
300 g junećeg mlevenog mesa  
1 zemička  
1 kašika margarina  
1 glavica crnog luka  
konzerva sardina (115 g)  
1 kašika peršunovog lista  
so i biber  
 $\frac{1}{2}$  kašičice slatke aleve paprike  
1  $\frac{1}{2}$  l goveđe supe  
1 jaje  
1 dl vode

## Sos

2 kašike margarina  
2 kašike brašna  
sok od jednog limuna  
3 kašike kapra

## Način pripreme

1. U duboku činiju staviti zemičku. Preliti je vodom, pa je rukom izgnječiti.
2. Na margarinu propržiti crni luk. Kada se prohladi sipati luk u činiju sa zemičkom.
3. Zatim u činiju dodati mleveno meso, sardine, peršun, so, biber, alevu papriku i jaje. Dobro ih rukom umesiti, pa staviti masu u frižider minimum 1 h.
4. Nakon toga formirati ćufte prečnika 4 cm. Kuvati ih u ključaloj supi 10 minuta. Izvaditi ih na tanjir.
5. Napraviti sos: u šerpi na margarinu propržiti brašno. Zatim dodati  $\frac{1}{2}$  l supe, sok od limuna i kapar. Kuvati sos na umerenoj vatri nekoliko minuta (minimum 3-4 minuta).
6. Servirati ćufte prelivene sosom, garnirane povrćem po želji.