

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.