

Holandske ćufte

Za 4 osobe

100 g margarina
150 g brašna
1 l vode
100 g graška
30 g crnog luka
500 g junećeg mesa
1 kašičica suvog začina
 $\frac{1}{2}$ kašičice suvog začina
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
 $\frac{1}{2}$ muskatnog oraščića

Za paniranje i pohovanje

50 g brašna
2 jaja
50 g prezli
 $\frac{1}{2}$ dl ulja

Sos

4 kašike kisele pavlake
2 kašike majoneza
1 kašika kečapa

Dekoracija

svež peršunov list

Način pripreme

1. Iseći meso na trake i naliti sa vodom. Staviti da se kuva. Grašak skuvati posebno. Skuvano meso izvaditi iz supe da se hladi, supu sačuvati za nalivanje, grašak procediti i ohladiti.
2. Usitniti grašak i meso. Očistiti i sitno iseckati crni luk. U odgovarajućoj šerpi otopiti margarin, dodati brašno lagano mešajući dok se ne dobije ujednačenagusta masa bez grudvica. Nakon toga dodavati supu uz lagano mešanje, crni luk, začine i sitno seckano meso i grašak, da se dobije gusta masa.
3. Dobro ohladiti masu u frižideru, nekoliko sati. Od ohlađene mase praviti loptice veličine oraha. Loptice uvaljati u brašno, pa u razmućena jaja, zatim u prezle.
4. Pržiti u dubljoj masnoći dok ne dobiju zlatnožutu boju.

5. **Sos:** od pavlake, majoneza i kečapa napraviti sos, služiti uz tople
Holandske ćufte, dekorisati peršunom.