

# 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.