

ufte u paradajz sosu (4)



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevena mesa
- **1 glavica** crna luka
- **2 cesna** bela luka
- **1 srednji** krompir
- **5 kašika** gazirane vode
- suvi biljni zacin
- mleveni biber
- seckani peršun
- **5 dl** soka od paradajza

Priprema

Pomešati mleveno meso, sitno seckan crni i beli luk, najsitnije rendan oguljen krompir, zacin, mleveni biber. Od mase odvajati , valjati kuglice u brašno, pržiti sa jedne i druge strane. Dodati sok od paradajza , krckati 15 minuta, prevrnuti cufta i krckati još 15 minuta. Na kraju posuti sitno seckanim peršunom.

Savet