

Špagete sa cuftama od susama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za cufte:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1** crni luk
- **1** cenbelog luka
- **100 g** prezli
- **1** jaje
- **100 g** susama
- peršun
- zacin
- so

Za sos:

- **5 dl** paradajz pire
- **2 kašike** brašna
- **1** dlulja
- **2 kašike** aleve paprike
- zacin
- so
- biber
- **500 g** špageta

Priprema

Špagete skuvati i ocediti. Za cufte crni i beli luk i peršun iseci veoma sitno pa dodati ostale sastojke i umesiti

cufte. Praviti loptice i pržiti. Odložiti ih na salvetu. U to ulje od prženja staviti brašno i alevu papriku i naliti paradajz pire. Kuvati dok se sos ne zgusne. Pred kraj kuvanja dodati cufte da se i one prokuvaju. Preliti preko špageta.

Savet