ufte sa povrtnim sosom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za cufte:

- **500 g**mlevenog mesa
- **2 cena**belog luka
- **1**crni luk
- **1 krišk**astarog hleba
- **1 šolja**mleka
- **1**jaje
- prezle
- so
- biber
- zacin
- peršun

Za sos:

- **3**krompira
- **3**paprike
- **3**šargarepe
- **4**paradajza
- **1**paškanat
- **3 dl**paradajz pirea
- **3 dl**vode
- zacin
- so
- biber

- **1**lovorov list
- **1**crni luk
- **3 kašike**ulja
- **2 kašike**aleve paprike
- **1 kašika**brašna

Priprema

Krišku hleba potopiti u mleko i ocediti. Crni i beli luk iseci sitno kao i peršun. U odgovarajucu posudu staviti oceen hleb, jaje, seckan beli i crni luk, zacine, mleveno meso, prezle i peršun. Oblikovati cufte i pržiti. Odlagati na salvetu i ostaviti da se ohlade dok se ne spremi sos.

Svo povrce iseckati na kockice i staviti da se kuva sa lovorovim listom sem crnog luka. Kada je povrce kuvano za 80 posto dodati paradajz pire i zacine. Ostaviti da se krcka na minimalnoj temperaturi. U drugu šerpu sipati ulje i sitno seckan crni luk. Pržiti dok luk ne postane staklast, a potom mu dodati brašno i alevu papriku. Ovu zaprsku dodati u sos koji se krcka. Odmah dodati i cufte. Dokuvati još 5 minuta.

Savet