

## ***ufte u paradajz sosu (5)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gmlevenog svinjskog mesa
- **1** kesicazacina za cufte
- **4** dlsoka od paradajza

### **Priprema**

U posudu sipajte 200 ml tople vode, dodajte sadržaj kesice zacina za cufte, promešajte i ostavite da odstoji 10 minuta.

U ovu smesu dodajte 500 g mlevenog mesa dobro sjedinite i ostavite da malo odstoji.

Oblikujte cufte i pržite ih na vrelom ulju.

U poseban sud sipajte 4 dl soka od paradajza i 2 dl vode pa u to prokuvajte ispržene cufte.

Servirajte ih uz pripremljen pire krompir.

### **Savet**