

ufte u sosu od paradajza



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za cufte:

- **700grm** levenog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **3 cenabe** log luka
- **malosu** senog peršuna
- **malosu** vig biljnog zacina
- **malobibera**
- **2jajeta**
- **1/2 vekne** starog hleba
- **maloulja**

Za sos:

- **50 mlsoka** od paradajza
- **1/2 kašicice** šecera
- **2 kašike** brašna
- **50 mlulja**
- **1/2 kesice** origana
- **malosoli**

Priprema

Hleb dobro natopite u vodi, ocedite ga i prstima utisnite u dublju ciniju. Dodajte ostale sastojke za cufte i rukom dobro izmešajte. Od pripremljene smese pravite kuglice velicine veceg oraha i reate ih jednu do druge u vatrostalnu ciniju. Prelijte ih uljem i pecite na 220 stepeni dok ne prime braonkastu boju. U posebnoj posudi

napravite zaprsku sa malo ulja, pa u ulje lagano sipajte sok od paradajza stalno mešajuci. Dodajte šefer, origano i po ukusu posolite. Kuvajte nekoliko minuta, pa vrelim sosom prelijte cufte.

Savet