

ufte u sosu (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cufte:

- **500** gmlevenog juneceg mesa
- **2** cenabelog luka
- **1** glavica crnog luka
- **1** kriškahleba
- so
- suvi biljni zacin
- peršun
- aleva paprika

Za sos:

- **1** veka glavica crnog luka
- malopraziluka
- 2 šangarepe
- peršun
- zacini

Priprema

Umesiti mleveno meso sa zacinima, napraviti loptoce, uvaljati u brašno i pržiti u vreloom ulju.

Pržiti luk, praziluk i šangarepu na vreloom ulju, pa dodati dve kašike brašna i malo alevu paprike. Sipati vodu i ostaviti da se krcka 30 minuta, pa dodati ispržene cufte. Zaciniti po ukusu i ostaviti još petnaestak minuta da se lepo ukrca.

Savet

Služiti sa pire krompir ili makarone.