

Pilece cufte u crvenom sosu



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cufte:

- **400** gmlevenog pileceg mesa
- **3**mlada crna luka
- **3** cenabelog luka
- **1**jaje
- **100** gkukuruznog griza
- **2** kašikecrnog brašna
- **1** parcehleba
- **1** kašicicamlevene paprike
- **1** kašicicasoli
- malomlevenog bibera
- malo suvog peršuna

Za crveni sos:

- **2** dlkuvanog paradajza
- **50** mlparadajz sosa
- **3** šoljevode
- maloulja
- **1** kašikacrnog brašna
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicašecera
- **2** kašicicemlevene paprike

Priprema

Od parceta hleba izdvojiti sredinu, izmrvti je. Iseckati mladi crni luk sa peruškama. Izrendati beli luk, pa sa ostalim sastojcima dobro sjediniti, oblikovati loptice. Ako se smesa lepi za dlanove, malo ih u toku oblikovanja uvaljati u brašno, ostaviti u frižider bar 15 minuta.

Na ulju propržiti brašno, dodati mlevenu papriku, so, šecer, paradajz i sos od paradajza. im provri, lagano dodati vodu, pa kad prokljuka, temperaturu smanjiti i dodati mesne loptice, pa u polupokrivenoj šerpi krckati bar pola sata, ili više, zavisno kolike su cufte. Povremeno mešati drvenom varjacom.

Savet

Služiti uz pire krompir, ili skuvan krompir iseckan na kockice.