

## *ufte u crvenom sosu*



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 gm**levenog mesa
- **1**jaje
- **2 manja glavic**acrnog luka
- **2 kriš**kehleba
- **2 kaš**icicesoli
- **2 kaš**icicesuvog biljnog zacina
- **malo** bibera
- **1 kaš**icicaaleve paprike
- **malo** origane
- **malo** ulja
- **1 kaš**icicapraška za pecivo

#### **Za sos:**

- **400 ml**vode
- **oko 50 ml**ulja
- **3 kaš**ikebrašna
- **1/2 kaš**ikealeve paprike
- **1 kaš**ikasoli
- **1 kaš**icica suvog biljnog zacina
- **3 kaš**ike paradajza iz flaše

### **Priprema**

Mleveno meso sjediniti, sa lukom, uljem, jajetom, zacinama, i dve kiške hleba pokvasiti mlakom vodom i dodati takoe. Praviti cufte, uvaljati u brašno i pržiti na vrelom ulju. Kada su gotove izvaditi. Za sos: Zagrejati ulje, dodati brašno i alevu papriku. Malo proprži i dodati vodu, mešati da se zgusne. Potom dodati zacine, paradajz u flaši (može i tomato), kuvati nekoliko minuta. Onda dodati cufte, par minuta prokuvati na tihoj vatri.

## **Savet**

ufte su mekane i sone, mogu se servirati uz makarone, kao što sam ja...Ili uz pire krompir... Prijatno... :)