

ufte u sosu od povrca



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mešanog mlevenog mesa
- 1 bajata kifla ili prezle
- **1 manja glavica** crnog luka
- 1 jaje
- **1 kašika** seckanog peršuna
- so, biber, suvi biljni zacin
- aleva paprika

Za sos sa povrćem:

- **1 glavica** crnog luka
- 1 crvena paprika
- 1 tikvica
- **200 g** graška
- 2 krompira
- 2 paradajza
- **200 ml** paradajz sosa
- 1 l vode
- 2 kašike brašna
- 1 kašica origane
- suvi biljni zacin, so, biber
- seckani peršun

Priprema

Mleveno meso, jaje, bajat hleb natopljen u malo vode, sitno iseckan luk i ostale zacine sjediniti. Dobro umesiti i ostaviti u frižider da idstoje, oko pola sata.

Nakon toga rukom praviti cufte željene velicine i odlagati u tanjir.

Zagrejati ulje i propžiti cufte sa obe strane.

Ispržene cufte odložiti na tanjr, a u ulju u kome su se pržile cufte dodati iseckan crni luk, iseckanu tikvicu i iseckanu papriku.

Sve lepo prodinstati, pa dodati brašno i nastaviti sa mešanjem.

Uz neprestano mešanje da se ne bi stvorile grudvice sacekati da pocne da kipi, a onda ubaciti cufte i na kockice iseckan krompir.

Dodati lovorov list i zacine po ukusu i kuvati dok krompir ne bude skuvan, a corba ne dobije željenu gustinu. Na kraju po želji možete dodati sitno iseckan peršun.

Savet