Paša cufte na moj nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za cufte:

- **400 g**mlevenog mesa
- **1 šoljica**pirinca
- **1 manja glavica**crnog luka
- so
- origano
- **1**jaje
- **100 g**prezli

Za sos:

- **300 ml**paradajza iz flaše
- ulje
- **2 kašike** brašna
- **1 kašicica**aleve paprike
- origano
- so
- **1 kašicica**šecera

Priprema

Pirinac dobro oprati, skuvati ga u vodi i ocediti. Sjediniti mleveno meso, kuvani pirinac, sitno seckani luk, jaje, 3 kašike prezli, so i origano. Od ove mase se naprave cufte srednje velicine i uvaljaju se u prezle.

Na malo ulja propržiti brašno, dodati alevu papriku i u zapršku uliti 300 g paradajza i 600 g vode. Zaciniti šecerom, posoliti i dodati origano. U vatrostalnu posudu za pecenje uliti sos, poreati napravljene cufte, preliti ih malo sosom i peci u rerni.

Savet

Peku se dok se sos ne redukuje i ne dobije pikantna korica.