

uftice na paradajz sosu



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za cuftice:

- **700 g** mlevenog svinjskog mesa
- **2 manje glavice** crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **1** jaje
- **1 kriš**kabajatog hleba
- **1 kašic**ica soli
- **2 kašic**ice suvog biljnog zacina
- mleveni biber
- peršun
- ulje
- **1/2 kes**ice praška za pecivo

Za sos:

- ulje
- **3 kaš**ike brašna
- **6 dl** domaćeg paradajza iz flaše
- **2 dl** vode
- peršun
- **1/2 kaš**ice aleve paprike

Priprema

Crni luk sitno iseckati i propržiti na malo ulja.

U mleveno meso dodati crni luk, oceden od ulja i sve ostale nabrojane sastojke.

Od svih sastojaka zamesiti lepo testo i ostaviti da odstoji u frižideru 2 h.

Oblikovati loptice jednake velicine.

Pržiti ih u zagrejanom ulju sa svih strana dok ne porumene.

Kada se isprže izvaditi ih na ubrus, a u istom ulju dodati brašno i alevu papriku. Promešati i dodati paradajz i vodu. Stalno mešati do kljucanja. Kada prokljuca smanjiti vatru i ubaciti cuftice da se krckaju još 5-10 minuta u sosu. Posuti peršunom. Služiti toplo. Prijatno!

Savet