

## *ufte u sosu od kecapa*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 gm**levenog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **1 šargarepu**
- **2 jajeta**
- **malopraška** za pecivo
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**svi biljni zacin
- **malobibera**
- **1 kašikab**rašna

#### **Za sos:**

- **200 g**kecapa
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicica** suvog biljnogzacina
- **maloulja**
- **3 kašike** brašna
- **1 kašika**aleve paprike
- **oko 500 ml**vode

### **Priprema**

U meso dodati sitno seckan luk, šargarepu, jaja i navedene zacine. Sve dobro sjediniti i izmešati. Praviti manje

loptice i pržiti ih.

U zagrejano ulje dodati brašno, izmešati da ne ostanu grudvice, dodati alevu papriku, smanjiti temperaturu. Sipati po malo vode uz stalno mešanje, zaciniti, zatim dodati kecap. I na kraju cufte, ostaviti da se krkca na smanjenoj temperaturi, oko 15 minuta....

### **Savet**