

Mirisne cufte u sosu



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za cufte:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1 kašika** suvog biljnog začina
- **1 kašika** soli
- biber
- **100 g** slanine (sitno seckane)
- **1** jaje
- **1 kašika** prezle
- **3** paprike crvene sitno secene
- **1 mala glavica** crnog luka sitno secenog
- **1** cenbelog luka
- još prezle za pohovanje i brašna
- **1** jaje (za pohovanje)

Za sos:

- **1** kuvanog paradajza
- **4 kašike** soja sosa
- **1 kašika** bosiljaka, origano
- **4 kašike** šecera (ako je kiselo, dodajte još)
- soli, bibera (po ukusu)
- **1 kašika** suvog biljnog začina

- **1 kocka**za goveu supu
- **4 kašike**brašna
- ulje

Priprema

Za cufte: Ispržite slaninu, luk i papriku na malo ulja. Mleveno meso (najbolje pola svinско, pola junece) stavite u ciniju, dodajte sve sastojke i napravite kuglice velicine oraha. Reajte na tacnu i ostavite u frižider pola sata. Uvaljajte ih u brašno, pa jaje, pa u prezlu i ispothujte ih malo da porumene.

Za sos: Stavite u šerpu od 3 litre na dno ulja da pokrije i zagrejte. Dodajte brašno i mešajte dok ne požuti. Dodajte paradajz i mešajte. Zatim sve zacine pa cufte i kuvajte oko pola sata, mešajuci češće. Kad provri dodajte kocku za supu i još malo mešajte oko 10 minuta.

Savet

Servirajteuz pire ili pirina...Priyatno.....