uftice u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za cuftice:

- **oko 400 g**mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **2 parceta**malo starijeg hleba (sredina)
- **3 kašike**ulja
- **malo** aleve paprike
- **malo** suvog biljnog zacina
- **malo** soli
- **malo**peršuna
- **malo**bibera
- **1**jaje
- **1 kašicica**praška za pecivo

Za sos:

- **250-300 ml**tomatina
- **6-7 kašika**jogurta
- **3 kašike**kecapa
- **2 kašike**brašna

Priprema

ufte: Sitno iseckati crni i beli luk, dodati mu meso, hleb, ulje, jaje, prašak za pecivo i sve zacine koje stavljate po

ukusu, ja sam od svega po malo. Masu dobro rukama sjedinite. U tepsiju stavite papir za pecenje, pa na njega reajte male cuftice koje formirate rukama, a povremeno ih namažite sa malo ulja. Peci prvo 10-tak minuta na 200 stepeni, pa smanjiti na 180 i peci dok ne porumene skroz. Okrenuti ih jednom u toku pecenja.

Sos: Staviti tomatino da provri, pa kad je blizu vrenja dodajte mu jogurt i kecap. Kada baci kljuc ukuvajte u njega brašno koje ste razmutili u malo vode i dobro promešali da nema gridvice. Kuvati pola minuta-minut pa skloniti sa vatre.

ufte umešati u sos, pa služiti uz pomfrit, pire krompir ili same uz neku salatu.

Savet