

## *ufte u paradajz sosu (7)*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za cufte:**

- **300 gm** mlevenog mesa
- **1** jaje
- **1 kašik** prezli
- **1 kašicica** slatke alevne paprike
- **maloulja**
- so
- zacin

#### **Za sos:**

- **500 ml** paradajz soka
- **200 ml** vode
- **1 kašik** brašna
- **1 kašika** šecera
- **maloulja**
- **malosoli**

### **Priprema**

Izmešati mleveno meso, jaje, prezle i alevu papriku, posoliti i zaciniti po ukusu. Ostaviti da odstoji oko pola sata u frižideru. Zatim oblikovati loptice zeljene velicine. Propržiti ih na malo ulja (sa obe strane) i izvaditi na tanjir.

Na malo ulja propržiti kašiku brašna, dodati paradajz sok, vodu, šecer i so. im prokljuca, dodavati jednu po

jednu cuftu, smanjiti temperaturu, samo da krcka, i kuvati oko pola sata.

Služiti tople uz pirinac, krompir pire ili makarone. Prijatno!

**Savet**