

Pikantne cufte u sosu od paradajza



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za cufte:

- **500 g** mlevenog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1** ljuta papricica
- **100 g** suve slaninice
- **1**jaje
- **3 kašike**prezle
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **1 kašika**zacinskog bilja
- **1 kašika**seckanog peršuna

Za sos:

- **4** veka paradajza
- **1/2 kašice**origana
- **po ukusu**soli
- **100 ml**kecapa
- **malo** peršunovog lista
- **3 kašike**ulja

Priprema

Crni luk iseci na sitne kockice i sjediniti sa mlevenim mesom. Beli luk ocistiti i iseci na tanke listice. Papricicu iseci na manje trake, dodati jaje, prezle i zacine. Rukom umesiti dobro smesu za cufte. Dodati i seckan peršun i suhu slaninicu. Pokriti folijom i ostaviti smesu na 30 minuta u frižideru da se sastojci sjedine i poprime miris luka i slaninice. Oblikovati cufte rukom, praviti male loptice velicine veceg oraha i pržiti na ulju sa svih strana dok ne poprime zlatno-žutu boju. Paradajz oljuštiti i iseci na vece komade. Šerpu poklopiti i staviti da se kuva. Kad se paradajz skuva i kad ispari višak tecnosti dodajte cufte, kecap, origano, smanjite temperaturu i krckajte još 15-ak minuta. Dodati zacine po želji. Skloniti sa vatre i dekorisati seckanim peršunom. Uživati u ukusu.

Prijatno.

Savet