

ufte u paradajz sosu



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g svinjskog mesa
- 300 g goveeg mesa
- 200 g masti ili ulja
- 2 kašike brašna
- 1 caša kivanog paradajza
- 1 jaje
- 1 glavica crnog luka
- 2 češnja belog luka
- 1 parce hleba
- peršunov list
- aleva paprika
- mleveni biber
- so

Priprema

Meso samleti. Parce hleba potopiti u vodu ili mleko. Glavicu crnog luka sitno iseci i ispržiti na malo masti ili ulja. Peršun i dva češnja belog luka sitno iseci.

U ciniju staviti mleveno meso, parce hleba oceeno od vode, ispržen crni luk, peršunov list, beli luk, jaje, malo mlevenog bibera i soli no ukusu. Sve zajedno dobro promešati drvenom varjacom i praviti male loptice.

U šerpu staviti ostatak masti, zagrijati, ispržiti loptice od mesa i izvaditi na tanjir.

U masti, u kojoj su se pržile loptice propržiti dve kašike brašna, dodati malo aleve paprike, jednu čašu kivanog paradajza, malo soli i naliti čašu hladne vode. ufte vratiti u šerpu i ostviti da proključaju na šporetu.