

Brze cuftice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za ciftice:

- **500 g** mljevene junetine
- **1 kašik** amješavine zacina
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cenabijelog** luka
- **malosoli**
- **po ukusu** bibera
- **1 puna kašika** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za sos:

- **1 parce** putera
- **maloulja**
- **1 puna kašika** gustina
- **1 kašica** mljevene, crvene paprike
- **300 ml** vode
- **1 kašika** koncentrata paradajza
- **isušeni** origano

Priprema

U mljeveno meso dodati suvi biljni zacin, sitno ribani crni luk i protisnut češnjak, so, biber, brašno i prašak za pecivo. Sve sastojke dobro sjediniti, pa oblikovati cuftice, velicine oraha. uftice uvaljati u brašno. Umak: Otopiti parce putera, dodati malo ulja. Zatim, dodati gustin, pa kratko pržiti. Dodati i mljevenu, crvenu papriku, pa

sipati toplu vodu (uz neprestano miješanje)! Kada umak prokljuca, dodati cuftice.

Kuhati 5-6 minuta, dodati koncentrat rajcice, origano, pa kuhati još 15-tak minuta. Povremeno protresti tavu.

Gotove cuftice poslužiti uz kuhanu tjesteninu, krompir, rižu...

Savet