

ufte u paradajz sosu (8)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gm**levenog mesa
- **1 glavic**acrnog luka
- **1**jaje
- **2-3 cen**abelog luka
- **2 kašike**pirinca
- **malocr**vene mlevene paprike
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina

Za sos:

- **500 ml**gušceg soka od paradajza
- **2 kašike**brašna
- **malosoli**
- **malošecera**
- **malocr**vene mlevene paprike

Priprema

Crni i beli luk sitno iseckati, dodati mesu i izmešati sve ostale sastojke. Stavite malo da odstoji u frižideru, Izvadite iz frižidera i oblikujte loptice. U šerpu zagrijte vodu do ključanja i ubacujte jedno po jedno cufte u kipućoj vodi. Smanjite vatru i pustite cufte da se kuvaju pola sata. Na ulju propržite brašno i dodajte mlevenu papriku i sok od paradajza. Posolite i dodajte malo šecera. Dolijte nekoliko kutlaca vode u kojoj su se kuvale

cuftu. uftu vadite jedno po jedno i prebacite u sos. Kuvajte još 20 minuta na laganoj vatri. Poslužite sa pire krompirom.

Savet