

Mesne kuglice sa paprikom i mladim krompiricima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za cufte:

- **500 g** mešanog mlevenog mesa
- **1 manja glavica** crnog luka
- **2-3 cena** belog luka
- **1** veća paprika
- **1** jaje
- **2 kašike** prezle
- so
- biber
- alea paprika

Za sos:

- **1 manja glavica** crnog luka
- **1-2 cen** belog luka
- **1 kašika** brašna
- **200 ml** soka od paradajza
- **1/2** l vode
- **1 vezica** iseckanog peršuna
- so
- biber
- alea paprika
- ulje

Za prilog:

- **600 g** sitnih mladih krompirica

Priprema

U blenderu iseckati crni i beli luk i papriku.

Dodati mleveno meso, jaje, prezle i zacine.

Dobro umesiti i ostaviti u frižideru oko 1 sat.

Nakon toga praviti cufte velicine oraha.

U dublji tiganj zagrejati malo ulja. Kuglice ispržiti na kratko sa obe strane i izvaditi iz tiganja.

U masnoci u koju su se cufte pržile dodati sitno iseckan beli i crni luk i prodinstati na kratko.

Dodati brašno, paradajz sos i mešati.

Kada pocne da vri vratiti cufte i zaciniti.

Krompirice oguliti, oprati i takoe staviti u tiganj sa kuglicama.

Naliti vodu, dodati iseckani peršun i na tihoj vatri kuvati dok krompirici ne omekšaju. Služiti dok je toplo.

Savet