

Mesne okruglice u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za okruglice:

- **300 g** mlevenog svinjskog mesa
- **100 g** pirinca
- biber
- mešavina začina

Za sos:

- **1/2** l kuvanog paradajza
- **2** dl vode
- **3 kašike** ulja
- **2 kašike** brašna
- **1 kašičica** šećera
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Mleveno meso pomešati sa začинима, dodati mu opran i očen pirinac. Sve sjediniti i rukama formirati okrugle cuftice.

Na ulju propržiti brašno, 2-3 minuta pa dodati hladnu vodu, a zatim i kuvani paradajz, začiniti, staviti i kašičicu šećera. Promešati s' vremena na vreme.

Kada sos provri, spuštati okruglice, kuvati ih na srednjoj temperaturi 20-25 minuta.

Sos sam kuvala u šerpi, ali mi ne bi sve cuftice stale, pa sam ga prebacila u dublji tiganj i nastavila sa kuvanjem. Veoma ukusno i brzo jelo.

Savet

Služiti uz neki prilog. Prijatno :-)