

ufte u sosu iz rerne



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **1 cešanj**belog luka
- **2**kuvana krompira
- **1 kg**usitnjene crnog luka
- **3 kašike**paradajz pirea
- **1 kašicu**camlevene paprike
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **100 ml**maslinovog ulja

Priprema

Crni luk usitniti sitno na kockice i pržiti ga na maslinovom ulju, dodati paradajz pire, lovorov list i alevu papriku. Sve zajedno dinstati dok se luka ne istopi i ne postane staklast.

Mlevenom mesu dodati usitnjen cešanj belog luka, kuvani krompir izgnjeciti i rukom izmešati da se lepo sve sjedini sa mesom.

Od mešanog mlevenog mesa napraviti cufte i malo ih propržiti u tiganju sa maslinivim uljem.

U tepsi staviti cufte pa preko prelitи sos od luka.

ufte prelivene sa sosom peci u rerni predhodno zagrejsnoj na 200'C pa smanjiti na 180'C i peci oko sat vremena.

ufte sa sosom iz rerne služiti uz pire krompir, i sezonsku salatu po želji.

Savet

ufte u sosu iz rerne je jelo ukusno i aromaticno, sa puno finih ukusa koji vas prosto opiju da ne može jedna ufta ili dve. Još salata od kupusa sa uluenim paprikama, ma divno, probajte. Prijatno!