ufte u sosu (5)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **1**jaje
- **1 parce (krajka)**hleba
- **po potrebi**ulja
- **po želji**bibera
- soli
- aleve paprike
- suvog biljnog zacina

Za sos:

- **1 l**vode
- **2 cašesoka od paradajiza (tomatelo)**
- **5 kašika**brašna
- **po potrebi**ulja

Priprema

Sjediniti meso, dodati so, biber, alevu papriku, suvi biljni zacin, malo ulja, 1 jaje. Zatim parce hleba natopiti vodom, isceditі, izmrviti pa dodati smesi, lepo sjediniti. Od smese praviti cufte željene velicine.

ufte pržiti na ulju, na tihoj vatri dok ne porumene sa obe strane, oko 30 minuta. Kada završimo sa cuftama, pravimo sos.

Sos pravimo tako što sipamo u dublju šerpu ulje, da pokrije dno, kada se zagreje dodamo 5 ravnih kašika brašna, treba da se zgusne, pa nalijemo 1 litar vode, 2 caše soka od paradajiza pa pustimo da provri. Kada provri dodamo cufte, i kuvamo 15 minuta.

ufte služiti vruce uz pire!

Savet

ufte, iako su bez luka, jako su ukusne. Prijatno! :-)