

## *Sahan kofte, kuglice od mesa*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za kofte-kuglice:**

- **300** gmljevene junetine
- **100** gmljevene jagnjetine
- **2** kašike prezli
- **1** crveniluk
- **1-2** cenabelog luka
- **1** kašišicaperšunovog lista
- **1/2** kašišicemente
- **1** kašišicacrvene zacinske paprike
- **1** kašišicakumina
- **po** ukusubiber
- **po** ukususo

#### **Za sos:**

- **1** kutijaplat paradajza
- **1/2** kašicice origana
- **300** mlpilece supe
- **1** kašicicacili paprike
- **1/2** kašicice cimetra
- **1** kašicica šecera
- **po** ukusubiber
- **po** ukususo

## Ostalo:

- **2-3 velikakrompira**
- **1-2paprike**
- **1-2luka**
- **malosoli**
- **maloulja**

## Priprema

Krompir oguliti naseci na kolutove debljine oko 1 cm. Malo posoliti. U tavu staviti malo ulja i svaki kolut krompira malo prepržiti, ja sam minut sa jedne, minut sa druge strane, ne treba puno jer se svejedno pece. Kofte: u zdelu staviti meso, dodati prezle, izmiksani crveni i beli luk, dodati peršin, mentu, biber, kumin, so i mljevenu paprku, sve rukama dobro izmešati. Praviti kuglice i reati na tacnu.. Sos: u dublju tavu sipati malo ulja, dodati pelat malo iseckan, dodati origano, supu,cili, cimet, šecer,biber, so po potrebi, Neka krcka oko 5 minuta. Tepsiju malo pouljiti, poreati preprženi krompir,poreati kuglice mesa, isecenu papriku i luk. Preliti sa sosom. Staviti peci na 200 oko 40 minuta, sve zavisi i od velicine kuglica. Iskljuciti rernu i ostaviti još desetak minuta u rerni.

## Savet