ufte sa belim lukom i peršunom

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mlevenog mešanog mesa
- 1 veca glavica crnog luka
- 1 jaje
- 3 kašike prezli
- 2-3 cena belog luka
- 2 dl paradajza iz flaše
- kecap
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- svež peršun

Priprema

Meso sjediniti sa jajetom, zatim dodati sitnije seckan crni luk, beli luk, prezle, biber, suvi biljni zacin i so po ukusu. Ostaviti masu da odstoji 20 minuta. Zatim od mase oblikovati male lopte i uvaljati svaku u prezle. Zagrejati ulje u vecem tiganju i polako stavljati loptice (cuftice) od mesa da se proprže.

Kada su pri kraju prženja, naliti 2 dl paradajza iz flaše i kecapa po ukusu.

U to naseckati 2 cena belog luka i krckati na tihoj vatri nekih 10 minuta.

Na kraju naseci svež peršun odozgo i služiti uz krompir ili rižu. Prijatno!