

ufte punjene sremušem



Sastojci

Potrebno je:

- 2 kašike peršuna
- 600 g mlevenog mesa
- 2 jajeta
- 50 g prezli
- 50 g mladog sira
- so
- biber
- 2 cena belog luka

Nadev:

- 4 kašike sremuša
- 3 kašike maslinovog ulja
- so
- biber

Sos:

- 4 kašike maslinovog ulja
- 100 g mladog luka
- 100 g korena celera
- 80 g šargarepe
- 3 cena belog luka
- 600 g konzerviranog paradajza
- so
- biber

- malo šecera

Priprema

Seckani peršun, mleveno meso, jaja, prezle i sir pomešajte. Zacinite solju, biberom i seckanim belim lukom.

Za nadev: Pomešajte mladi sir, naseckane listove sremuša i maslinovo ulje. Posolite i pobiberite. Od smese mlevenog mesa napravite kuglice. Svaku kuglicu lagano spljoštite, na sredinu stavite malo nadeva i oblikujte cufte. Pržite ih u vrelom ulju.

Za sos: Naseckajte mladi luk i propržite na ulju. Dodajte sitno seckani celer, šargarepu i beli luk, pa pržite još nekoliko minuta. Dodajte konzervirani paradajz zajedno sa sokom i sve lagano kuvajte oko 15 minuta. Sos zacinite solju, biberom i šecerom.

ufte stavite u sos i sve zajedno lagano kuvajte oko 10 minuta.