

## *ufte u sosu od kecapa*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** mešanog mlevenog mesa
- **2 manje** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2** šargarepe
- **1** jaje
- **2 kašike** pirinca
- **2 kašike** brašna
- **100 g** blagog ili ljutog kecapa
- ulje
- suvi biljni zacin
- biber
- aleve paprika
- lovorov list
- peršun

### **Priprema**

U mleveno meso razbiti jaje, dodati što sitnije iseckan jedan crni luk, jedan cen belog luka, što sitnije iseckanu jednu šargarepu, pirinac, punu kašiku zacina, malo bibera i malo aleve paprike. Sve dobro umesiti pa ostaviti na hladno oko pola sata.

U poseban deblji sud, na malo ulja propržiti sitno iseckanu drugu glavicu crnog luka, drugi cen belog luka, sitno iseckanu drugu šargarepu. Dodati dve kašike brašna i nastaviti sa prženjem dok brašno ne porumeni. Skloniti sa vatre pa dodati malo aleve paprike i 100 g kecapa, na kratko vratiti na šporet uz neprestalno mešanje. Nalivati

pomalo tople vode uz stalno mešanje i ostaviti da zavri.

Za to vreme rukama napraviti cufta željene velicine i spustati ih u sos koji vri. Dobro promešati, zaciniti suvim biljnim zacinom, biberom i lovorom i ostaviti na tihoj vatri da se kuva oko pola sata (toliko je otprilike potrebno kako bi se meso i pirinac skuvali, a sos zgusnuo). Pri kraju kuvanja dodati sitno iseckan peršun.

## **Savet**