ufte sa sremušem



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za cufte:

- **2 kašike**peršuna
- **600 g**mlevenog mesa
- **2**jajeta
- **50 g**prezli
- **50 g**mladog sira

Nadev:

- **4 kašike**sremuša
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **2 cena** belog luka
- so
- biber

Sos:

- **4 kašike**maslinovog ulja
- **80 g**šargarepe
- **3 cena**belog luka
- **600 g**konzerviranog paradajza
- so
- biber

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.

Savet