

Junece cufte u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** veka **glavica** crnog luka
- **1-2** **cenabelog** luka
- **500** **g** **Juneceg** mesa
- **po** **ukusu** **celer**
- **4** **kašike** **pirinca**
- **1** **jaje**
- **1** **kašik** **mlevene** **slatke** **crvene** **paprike**
- **1** **kašik** **mešavine** **zacin**
- **1/2** **kašice** **bibera**
- **500** **ml** **kuvanog** **paradajza**
- **300** **ml** **vode**
- **1** **kašica** **šecera**
- **3** **kašike** **brašna**
- **2-3** **kašike** **ulja** **za** **prženje** **luka** **i** **za** **zapršku**

Priprema

U odgovarajuću šerpu sipati dve kašike ulja, te dodati sitno iseckanu glavicu crnog luka. Pržiti na umerenoj vatri dok luk ne postane staklast. Skinuti sa vatre i ostaviti sa strane.

U odgovarajućoj posudi sjediniti meso, pirinac, celer, jaje, mlevenu papriku, biber, mešavinu zacin i jaje. U ovako pripremljenu smesu dodati propržen luk. Formirati cuftice.

Na umerenoj vatri kuvati paradajz, šecer, celer i 300ml vode. Kada provri staviti cuftice i nastaviti sa kuvanjem

još 25 minuta.

Kada su cuftice skuvane, izvaditi ih na tanjir. Napraviti zapršku na sledeci nacin: propržiti brašno dok ne dobije svetlobraon boju. Zapršku dodati u paradajz sos i vratiti cuftice. Sve zajedno kuvati još 10 minuta. Prijatno!

Savet

Jelo se brzo i lako sprema. ;)