

ufte u sosu (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **100 g** sojinih ljuspica
- **1** glavica crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- list persuna
- **5 dl** paradajza
- **100 g** kecapa

Priprema

Preliti sojine ljuspice sa par kašika vrele vode. Usitniti luk i beli luk. Iseckati peršun. Dodati mleveno meso, jaje, zaciniti po ukusu. Praviti male cuftice velicine jednog zalogaja. Uvaljati cufte u brašno. Propržiti cuftice u tiganju na masnoci. Izvaditi cuftice i poredjati u vatrostalnu ciniju. Preliti sa paradajzom i dodati kašicicu šecera, kecap. Staviti u rernu i ukrckati. Na 220 stepeni oko pola sata. Služiti uz makarone, krompir pire ili bareni pirinac. Prijatno!!

Savet