# *ufte u paradajz sosu (4)*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **300 g**mlevena mesa
- **1 glavica**crna luka
- **2 cesna**bela luka
- **1 srednji**krompir
- **5 kašika**gazorane vode
- suvi biljni zacin
- mleveni biber
- seckani peršun
- **5 dl**soka od paradajza

## Priprema

Pomešati mleveno meso, sitno seckan crni i beli luk, najsitnije rendan oguljen krompir, zacin, mleveni biber. Od mase odvajati , valjati kuglice u brašno, pržiti sa jedne i druge strane. Dodati sok od paradajza , krckati 15 minuta, prevrnuti cufta i krckati još 15 minuta. Na kraju posuti sitno seckanim peršunom.

## Savet