

?uftice u sosu od kecapa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mljeveno meso
- **1 kesica** smjesa za cuftice (fant)

Sos:

- **500 ml** kecap
- **2 kašike** brašno
- **maloulje**
- **1/2 vezice** celer i peršun

Priprema

Smjesu za cuftice sipati u zdjelu i dodati 300 ml vode, dobro izmiješati i dodati mljeveno meso.

Sve dobro sjediniti i ostaviti 15 minuta u frižider da odstoji.

Zatim praviti male cuftice.

U šerpu staviti malo ulja da se ugrije, dodati brašno i na kraju kecap.

Dobro sjediniti pazeci da ne zagori pa dodati 500 ml vode. U dobijenu smjesu staviti cuftice i na kraju sjeckani celer i peršun. Kuvati 45 minuta.

Gotove cuftice servirati uz pire krompir. Prijatno!

Savet