

ufte u sosu od paradajza



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za cufte:

- **700g** mlevenog mesa
- **2** glavice crnog luka
- **3** cenebelog luka
- **malos** usenog peršuna
- **malos** uvig biljnog zacina
- **malobibera**
- **2** jajeta
- **1/2** vekne starog hleba
- **maloulja**

Za sos:

- **50 ml** soka od paradajza
- **1/2** kašice šećera
- **2** kašike brašna
- **50 ml** ulja
- **1/2** kesice origana
- **malosoli**

Priprema

Hleb dobro natopite u vodi, ocedite ga i prstima utisnite u dublju ciniju. Dodajte ostale sastojke za cufte i rukom dobro izmešajte. Od pripremljene smese pravite kuglice velicine veceg oraha i reate ih jednu do druge u vatrostalnu ciniju. Prelijte ih uljem i pecite na 220 stepeni dok ne prime braonkastu boju. U posebnoj posudi

napravite zaprsku sa malo ulja, pa u ulje lagano sipajte sok od paradajza stalno mešajuci. Dodajte šecer, origano i po ukusu posolite. Kuvajte nekoliko minuta, pa vrelin sosom prelijte cufte.

Savet