

## ***Pilece cufte u crvenom sosu***



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za cufte:**

- **400 g** mlevenog pileceg mesa
- **3** mlada crna luka
- **3** cenabelog luka
- **1** jaje
- **100 g** kukuruznog griza
- **2 kašike** crnog brašna
- **1** parce hleba
- **1 kašicica** mlevene paprike
- **1 kašicica** soli
- **malom** mlevenog bibera
- **malo** suvog peršuna

#### **Za crveni sos:**

- **2** dlkuvanog paradajza
- **50 ml** paradajz sosa
- **3** šolje vode
- **malom** ulja
- **1 kašika** crnog brašna
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera
- **2 kašicice** mlevene paprike

## Priprema

Od parceta hleba izdvojiti sredinu, izmrviti je. Iseckati mladi crni luk sa peruškama. Izrendati beli luk, pa sa ostalim sastojcima dobro sjediniti, oblikovati loptice. Ako se smesa lepi za dlanove, malo ih u toku oblikovanja uvaljati u brašno, ostaviti u frižider bar 15 minuta.

Na ulju propržiti brašno, dodati mlevenu papriku, so, šećer, paradajz i sos od paradajza. im provri, lagano dodati vodu, pa kad prokljuca, temperaturu smanjiti i dodati mesne loptice, pa u polupokrivenoj šerpi krckati bar pola sata, ili više, zavisno kolike su cufte. Povremeno mešati drvenom varjačom.

## Savet

Služiti uz pire krompir, ili skuvan krompir iseckan na kockice.