uftice u sosu sa špagetama

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za cufte:

- **500 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **2 kašike**prezle
- **1**jaje
- so, biber
- **2 cena**belog luka

Sos:

- **5 dl**kuvanog paradajza
- **100 g**kecapa
- **1 kašika**šecera

Ostalo:

- **500 g**špageta
- **100 g**kackavalja ili parmezana
- brašno

Priprema

Prvo napravite smesu od mesa, sitno seckanog crnog luka, belog luka, prezle i jaja, zacinite i dodajte peršun. Oblikujte kuglice velicine jednog zalogaja. Uvaljajte u brašno i propržite u tiganju na malo ulja. U isti tiganj sipajte paradajz, kecap dodjte malo šecera i spustite cufte. Ukrckajte nekih 10tak minuta, sos ce sam da se zgusne. Na kraju obarite špagete i servirajte ovo ukusno jelo. Pre serviranja jelo pospite rendanim sirom ili parmezanom. U sos mozete dodati po licnom ukusu i svež ruzmarin, origano ili peršun.

Savet