

uŕtice u sosu sa riřom



teřina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1** jaje
- **1 glavica** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- sveř perřunov list
- so, biber
- **2 kařike** prezle

Za sos:

- **5 dl** paradajza
- **100 g** kecapa
- řecer

I joř:

- **500 g** pirinca
- **100 g** parmezana ili nekog drugog tvrdog sira
- brařno

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 cuftice. Ukrckajte nekih 10-tak minuta. Sos ce sam da se zgusne. Skuvajte pirinac na uobicajen nacin. U vruce umešajte rendani parmezan ili neki tvrdi sir. Servirajte pirinac, a preko cuftice u sosu. Služite uz sezonsku salatu.

Savet