

ufte u crvenom sosu



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog mesa
- **1**jaje
- **2 manja** glavicacrнog luka
- **2 kriške**hleba
- **2 kašicicesoli**
- **2 kašicicesuvog** biljnog zacina
- **malo** bibera
- **1 kašicica**aleve paprike
- **malo** origane
- **malo** ulja
- **1 kašicicapraška** za pecivo

Za sos:

- **400** mlvode
- **oko 50** mlulja
- **3 kašike**brašna
- **1/2 kašike**aleve paprike
- **1 kašikasoli**
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **3 kašike** paradajza iz flaše

Priprema

Mleveno meso sjediniti, sa lukom, uljem, jajetom, zacinima, i dve kiške hleba pokvasiti mlakom vodom i dodati takoe. Praviti cufte, uvaljati u brašno i pržiti na vrelom ulju. Kada su gotove izvaditi. Za sos: Zagrejati ulje, dodati brašno i alevu papriku. Malo proprži i dodati vodu, mešati da se zgusne. Potom dodati zacine, paradajz u flaši (može i tomato), kuvati nekoliko minuta. Onda dodati cufte, par minuta prokuvati na tihoj vatri.

Savet

ufte su mekane i sone, mogu se servirati uz makarone, kao što sam ja...Ili uz pire krompir... Prijatno... :)