

ufte u sosu (4)



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 gm**levenog mesa
- **1 srednja glavica**crnog luka
- **5 cen**abelog luka
- **2**jajeta
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1/2 kesice**prezli
- so
- biber
- zacini (malo ruzmarina ili bosiljka)

Za sos:

- **1 l**paradajz sosa
- **2 kašike**brašna
- **malo** bosiljka

Priprema

ufte: Sve sastojke za cufte dobro izmešati (najbolje rucno) i ostaviti u frižideru da odstoji oko 20 minuta. Oblikovati manje cufte i pržiti ih u malo dubljem ulju. Okrecite ih da budu sa svih strane ispržene.

Ulje koje je ostalo od prženja, procediti u dubljoj šerpi i upržiti brašno, pa dodati sos. Kuvati oko 5 minuta, uz

mešanje, pa ubaciti pržene cufte. Smanjiti vatru i kuvati oko pola sata. Pred kraj ubaciti u to malo bosiljka radi boljeg ukusa sosa.

Savet