

Pilece cuftice u crvenom sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za cuftice:

- **250 g** pilece mleveno meso (belo)
- **250 g** gobarenog krompira
- **2** cenabelog luka
- **1 kašicica** zacina
- **malobibera**
- **malomiroije**
- **1** jaje
- **1/2 kašice** ljute crvene paprike
- **1** šargarepa (obarena)
- **1/2 kesice** prašaka za pecivo

Sos:

- **1 kašika** brašna
- **1** veciparadajz
- **1** dl vode
- **1** češnjabelog luka

Priprema

Skuvati krompir pa ga ispasirati zatim ga malo prohladiti. Dodati mleveno belo meso, jaje i sve zacine i izrendanu šargarepu.

Sve zajedno izmešati.

Praviti cuftice redjati ih na pekac (ili prziti u tiganju) i peci.

Pecemo ih oko 15 minuta.

U medjuvremenu skuvamo sos. Na malo ulja propržimo kašiku brašna zatim dodamo oljušten i iseckan paradajz, izrendan beli luk i zacinimo. Dodamo i vodu da sos bude malo gušci (ko voli redji sos neka doda još vode). Kao prilog može pire ili pirinac.

Savet

ufte spremane na ovaj nain su veoma sone nisu suve, a dobijemo veu kolicinu uftica.