

## ***?ufre u paradajz sosu sa makaronama***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za cufte:**

- **400** gmešanog mlevenog mesa
- 1jaje
- **1 manja glavica**crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2 kriške**hleba - sredina
- **po ukusu**biljnog zacina
- **po ukusu**biber i so

#### **Za paradajz sos:**

- 2paradajza
- **1 kašicica**šecera
- **1 šoljica**kecapa
- **150** gbrašna
- **1 kašicica**aleve paprike

#### **Testenina:**

- **400** gmakarona

### **Priprema**

Iseckati sitno crni i beli luk, dodati umuceno jaje, mleveno meso, sredinu hleba natopljenu vodom i zacine.

Smesu ostaviti da odstoji 1/2 sata.

U dublju šerpu sipati 1 dl ulja. Kad se zagreje staviti 2 oljuštena i iseckana paradajza i kašičicu šecera. Kad se smesa zgusne, dodati alevu papriku, kecap, pa brašno uz neprekidno mešanje. Naliti 2-2,5 l vode i pustiti da prokljuca. U kipuci sos spuštati loptice od mesa i kuvati pola sata, zaciniti sos po ukusu.

Skuvati 400 g makarona po uputstvu s kese.

## **Savet**