

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 glavicacrno** luka
- **2 cenabelog** luka
- **2 kriškehlba** - sredina
- **po ukusubiljnog** zacina
- **po ukusubiber i so**

Za paradajz sos:

- 2paradajza
- **1 kašicica**šecera
- **1 šoljicakecapa**
- **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 zatrepi stavit 2 oljuštena i iseckana paradajza i kašicu šecera. Kad se smesa zgusne, dodati alevu papriku, kecap, pa brašno uz neprekidno mešanje. Naliti 2-2,5 l vode i pustiti da prokluca. U kipuci sos spuštati loptice od mesa i kuvati pola sata, zaciniti sos po ukusu.

Skuvati 400 g makarona po uputstvu s kese.

Savet