ufte u sosu od povrca

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **1**bajata kifla ili prezle
- **1 manja glavica**crnog luka
- **1** jaje
- **1 kašika**seckanog peršuna
- so, biber, suvi biljni zacin
- aleva paprika

Za sos sa povrcem:

- **1 glavica**crnog luka
- **1**crvena paprika
- **1**tikvica
- **200 g**graška
- **2**krompira
- **2**paradajza
- **200 ml**paradajz sosa
- **1 l**vode
- **2 kašike**brašna
- **1 kašicica**origane
- suvi biljni zacin, so, biber
- seckani peršun

Priprema

Mleveno meso, jaje, bajat hleb natopljen u malo vode, sitno iseckan luk i ostale zacine sjediniti. Dobro umesiti i ostaviti u frižider da idstoje, oko pola sata.

Nakon toga rukom praviti cufte željene velicine i odlagati u tanjir.

Zagrejati ulje i propžiti cufte sa obe strane.

Ispržene cufte odložiti na tanjr, a u ulju u kome su se pržile cufte dodati iseckan crni luk, iseckanu tikvicu i iseckanu papriku.

Sve lepo prodinstati, pa dodati brašno i nastaviti sa mešanjem.

Uz neprestano mešanje da se ne bi stvorile grudvice sacekati da pocne da kipi, a onda ubaciti cufte i na kockice iseckan krompir.

Dodati lovorov list i zacine po ukusu i kuvati dok krompir ne bude skuvan, a corba ne dobije željenu gustinu. Na kraju po želji možete dodati sitno iseckan peršun.

Savet