

ufte



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za cufte:

- **500 g** mlevenog juneceg mesa
- **150 g** hleba
- **1** jaje
- **1 glavica** crnog luka
- **2 kašike** prezli
- **1 kašika** seckanog peršuna
- **1 ravna kašica** slatke mlevene paprike
- **malo** ljute mlevene paprike
- biber
- so

Za sos:

- **500 ml** gustog soka od paradajza
- **1 kašika** šećera
- **3 kašike** brašna
- **malo** ulja
- **1 cen** belog luka
- so

Priprema

ufte: Luk sitno iseckati. Hleb potopiti u malo mleka, zatim dobro ocediti višak tecnosti. Mlevenom mesu dodati sve sastojke i dobro izmesiti, da se dobije kompaktna masa. Ako je potrebno dodati još prezli, kako bi se lako

oblikovale loptice, vlažnim ili nauljenim rukama. U tiganju zagrejati dosta ulja i peci cufte sa svake strane, dok ne dobiju lepu crvenkastu boju, obavezno poveriti da li su skroz pecene). Sos: U šerpu sipati ulje da prekrije dno, sipati brašno i neprestano mešati dok ne porumeni. Dodati sitno iseckan beli luk. Sipati malo hladne vode i mešati dok se sve grudvice ne rastvore, pa potom naliti sokom od paradajza i posoliti. Dodajte malo šecera i ostaviti da provri. ufte servirati u porcijama i preliteri sosom od paradajza. Služiti toplo uz kompir pire ili pomfrit.

Savet

Peene ufte preliteri sosom od paradajza ili ih nakon prženja dodati u paradajz sos da malo prokuvaju. Praviti manje ufte kako bi se lakše ispržile.