

ufte na moj nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1 struk** praziluka
- **2** jajeta
- **3-4** cenabelog luka
- **malozacinskog** bilja
- **malosoli**
- **1 parce** starog hleba
- **500 ml** paradajza iz flaše
- **maloulja**
- **maloperšuna**

Priprema

Mleveno meso pomešati sa lukom, jajima, zacинима, starim hlebom koga sam umocila u vodu-može i prezle umesto hleba. Sve zajedno lepo izraditi rukom, da se napravi kompaktna masa. Ostaviti pola sata, da se sjedine sastojci. Na ulju isprziti manje cuftice. U šerpi sipati malo ula i staviti da se krcka paradajz na laganoj vatri. Kada ispari suvišna tecnost ubaciti cuftice i sve zajedno kuvati još 15-tak minuta. Na kraju dodati malo peršunovog lista.

Savet