uftice na paradajz sosu



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cuftice:

- **700 g**mlevenog svinjskog mesa
- **2 manje glavice**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **1**jaje
- **1 kriška**bajatog hleba
- **1 kašicica**soli
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- mleveni biber
- peršun
- ulje
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za sos:

- ulje
- **3 kašike**brašna
- **6 dl**domaceg paradajza iz flaše
- **2 dl**vode
- peršun
- **1/2 kašicice**aleve paprike

Priprema

Crni luk sitno iseckati i propržiti na malo ulja.

U mleveno meso dodati crni luk, oceen od ulja i sve ostale nabrojane sastojke.

Od svih sastojaka zamesiti lepo testo i ostaviti da odstoji u frižideru 2 h.

Oblikovati loptice jednake velicine.

Pržiti ih u zagrejanom ulju sa svih strana dok ne porumene.

Kada se isprže izvaditi ih na ubrus, a u istom ulju dodati brašno i alevu papriku. Promešati i dodati paradajiz i vodu. Stalno mešati do kljucanja. Kada prokljuca smanjiti vatru i ubaciti cuftice da se krckaju još 5-10 minuta u sosu. Posuti peršunom. Služiti toplo. Prijatno!

Savet