

ufte na grcki nacin



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **0** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**mešano mleveno meso
- **1**jaje
- **2**kriške hleba
- **1 dl**crnog vina
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- peršun
- so
- biber
- **500 ml**soka od paradajza
- **1 kašika**brašna
- **1 dl**mesne supe (kockice)
- **1/2 kašice**kim
- **1 kašika**šecera

Priprema

Hleb preliti vinom i ostaviti da upije.

Umešati meso, jaje, beli i crni luk, peršun, kim (probajte da ga usitnite koliko je moguće). Iz hleba iscedite višak vina i dodajte hleb smesi. Vino ostavite sa strane. Stavite so i biber, izmešajte sve zajedno i ostavite da stoji pola sata.

Kada odstoji ruke namočite vodom, brašnom ili uljem i pravite kuglice proizvoljne veličine. U duboko izmešano maslinovo i obično ulje ih spustajte i dobro ispržite sa svih strana. Izvadite ih iz ulja.

Na tom istom ulju propržite brašno, zatim dodajte supu, vino i paradajz. Posolite pošecerite i ostavite da provri. Kada provri dodajte cufte i na tihoj vatri kuvajte 20ak minuta.

Savet

Mozete sluziti uz pire krompir, pavlaku i malo vlasca (na slici je peršun). Prijatno!