

## ***?ufte u sosu od paradajza (2)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za sos od paradajza:**

- **1** paradajza iz flaše
- **3-4** glavice crnog luka
- **oko 100** mlulja
- **4** kašike brašna
- **po ukusu** so
- suvi biljni začini
- aleva paprika
- biber
- peršun

#### **Za cufte:**

- **oko 300** gmlevenog mesa
- **4** kašike prezle
- **4** cenabelog luka
- **1** jaje
- **po ukusu** so
- suvi biljni začini
- aleva paprika
- biber
- **po potrebi** ulje za prženje

### **Priprema**

Crni luk sitno iseckati, pa ga saviti u tiganj sa uljem da se na tihoj vatri uprži.

Kada se uprži, dodati mu brašno i upržiti sasvim malo...

...pa dodati paradajz iz flaše. Lepo promešati da se sjedini sa lukom, i ostaviti da se krcka na tihoj vatri uz povremeno mešanje.

Dok se paradajz krcka, pripremiti smesu za cufte. Ocistiti beli luk i sitno iseckati, dodati mleveno meso i zacine, i jaje, pa postepeno dodavati prezle i sjediniti rukom.

Smesu ostaviti u frižider da se malo stegne dok se paradajz krcka.

Paradajz bi trebalo da krcka ukupno oko 40 minuta od trenutka kad provri. Pred kraj dodati zacine, promešati i preruciti u tepsiju.

Uzimati po malo smese i oblikovati cufte...

...i pržiti ih u ulju...

...sa obe strane.

Kad se cufte isprže, prebaciti ih u tepsiju sa sosom. Malo ih pritisnuti da urone u sos, a mogu se i premazati njime. Staviti ih u rernu zagrejanu na 200 stepeni oko 20 minuta da se zapeku.

**Savet**