

ufte u sosu od paradajza (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za sos od paradajza:

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

Za cufte:

- **oko 300 gm**levenog mesa
- **4 kašike**prezle
- **4 cenabe**log luka
- **1**jaje
- **po ukusu**so
- suvi biljni zacin
- 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 tepliju.

Uzimati po malo smese i oblikovati cufte...

...i pržiti ih u ulju...

...sa obe strane.

Kad se cufte isprže, prebaciti ih u tepliju 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