

ufte u sosu od kecapa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gm**levenog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **1š**argarepu
- **2**jajeta
- **malopraška** za pecivo
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **malobibera**
- **1 kašika**brašna

Za sos:

- **200 g**kecapa
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica** suvog biljnogzacina
- **maloulja**
- **3 kašike** brašna
- **1 kašika**aaleve paprike
- **oko 500 ml**vode

Priprema

U meso dodati sitno seckan luk, šargarepu, jaja i navedene zacine. Sve dobro sjediniti i izmešati. Praviti manje

loptice i pržiti ih.

U zagrejano ulje dodati brašno, izmešati da ne ostanu grudvice, dodati alevu papriku, smanjiti temperaturu. Sipati po malo vode uz stalno mešanje, zaciniti, zatim dodati kecap. I na kraju cufte, ostaviti da se krcka na smanjenoj temperaturi, oko 15 minuta....

Savet