

ufte u paradajz sosu (6)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za cufte:

- **400 g** mlevenog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **4** cenabelog luka
- **3 kriške** starog hleba
- 2 jajeta
- **3 kašike** prezle
- **mal**o začinsog bilja
- **mal**o bibera
- **mal**o soli
- **mal**o peršunovog lista

I još:

- **700 ml** paradajza iz flaše
- **3 kašike** brašna
- **mal**oulja

Priprema

Iseckati crni i beli luk i ubaciti u meso. Dodati jaja, stari hleb, koga smo pre toga umocili u mleko, prezle i sve

zachine. Rukom napraviti kompaktnu smesu i ostaviti sat vtemena u frižideru.

U tiganj zagrejati ulje, rukom praviti loptice-cuftice, velicine koje želite i pržite ih. Okrenuti ih više puta da uhvate lepu koricu. Izvaditi na tacnu.

U šerpu isipati paradajz iz flaše i kuvati nalaganoj vatri 20-tak minuta. Ubaciti i cufte i sve zajedno krckati na slaboj vatri oko 30 minuta.

Brašno razmutite sa malo vode i ubaciti u cufte. Dodati 2 dl vode i zajedno kuvati još 10-tak minuta. Skloniti sa ringle i dodati sitno secen peršun. Prijatno!

Savet