

Brze cufte



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog mesa
- **1 kesica** dodatka za cufte
- **3 kašike** brašna
- **1 kašika** alevne paprike
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **malo** origane
- **100 ml** kecapa

Priprema

Sadržaj iz kesice sipati u 200 ml mlake vode, promešati i ostaviti 10-tak minuta. Dodati mlevenom mesu, sjediniti, napraviti loptice i ispržiti ih.

Napraviti zapršku, sa brašnom i alevom paprikom, dodavati po malo vode dok se ne dobije željena gustina. Zaciniti sos i dodati kecap, zatim i cufte. Smanjti temperaturu i krckati 20-tak minuta.

Savet

Brz, a baš ukusan obrok. Kao prilog dodati pire krompir ili testeninu.