

## **Brze cufte**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 gmlevenog mesa**
- **1 kesicadodatka za cufte**
- **3 kašikebrašna**
- **1 kašikaaleve paprike**
- **1 kašicica soli**
- **1 kašicicasuvog biljnog zacina**
- **maloorigane**
- **100 mlkecapa**

### **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.