

ufte u paprikaš sosu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za cufte:

- **400 g** mlevenog svinjskog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **1 kašik** prezli
- **1** jaje
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- sredina od kriške hleba
- ulje za prženje
- seckan peršunov list
- mleveni biber
- so
- suvi biljni zacin

Za sos:

- **1 glavica** crnog luka
- **3** crvene paprike
- **3** zelene paprike
- **5** veka paradajza
- **maloumbira** u prahu
- suvi biljni zacin

Priprema

Crni i beli luk sitno iseckati, dodati mleveno meso, prezle, jaje, sredinu od hleba i zacine. Umesiti da se svi sastojci lepo sjedine, uviti vanglicu samolepljivom folijom i ostaviti da smesa odstoji 2 h u frižideru. Nakon toga oblikovati cuftice i pržiti ih u zagrejanom ulju da lepo porumene sa svih strana. Na ulju u kom su se pržile cuftice propržiti crni luk i papriku isecenu na kolutove. Kada se luk i paprika proprže dodati oljušten paradajz i isecen na krupnije kockice. Krckati 20 minuta pa dodati cuftice. Kuvati još 5 minuta na tihoj vatri. Služiti toplo. Prijatno!

Savet