

Prave cufte



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cufte:

- **500** gmlevenog mešanog mesa
- 1 jaje
- **2 kriške** hleba (od juce)
- **malom**levenog bibera
- **malo** suvog peršuna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **po potrebi** prezle
- ulje

Za sos:

- **300** gparadajz pirea
- **1/2 glavice**crnog luka
- **malosvežeg** peršuna
- **malobibera** u zrnu
- **1-1,5** cašavode
- **1-2 kašike**brašna
- mešavina zacina

Priprema

Prvo u toploj vodi potopite kriške hleba. Umesite mleveno meso i jaje dobro. Dodajte suvi peršun, biber, sitno seckan crni luk i posolite. Kriške dobro ocedite od vode (rukama istisnite) i dodajte mlevenom mesu dodajte prašak za pecivo i dok mesite postepeno dodajte prezle dok se masa ne umesi da možete da pravite lotice.

Ruke namažite uljem i pravite loptice.

Na dobro zagrejanom ulju pržite cufte.

Pržite dok ne porumene.

U šerpu sipajte paradajz pire i dodajte sitno seckani crni luk, sitno seckani peršun, biber u zrnju i pustite da sve to prokljuca. Sipajte vodu i cekajte da i to prokljuca. U malo vode razmutite brašno i sipajte u sos, dodajte mešavinu zacina po ukusu.

Posle par minuta u sos stavite cufte i na laganoj vatri to se krcka dvadesetak minuta.

Savet

?ufte su fantasti?nog ukusa. Ja ih služim tople uz pire krompir. Prijatno i uživajte!!!!!!