

## *ufte u paradajz sosu*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 300 g svinjskog mesa
- 300 g goveeg mesa
- 200 g masti ili ulja
- 2 kašike brašna
- 1 caša kuvanog paradajza
- 1 jaje
- 1 glavica crnog luka
- 2 cešnja belog luka
- 1 parce hleba
- peršunov list
- aleva paprika
- mleveni biber
- so

### **Prepričanje**

Meso samleti. Parce hleba potopiti u vodu ili mleko. Glavicu crnog luka sitno iseci i ispržiti na malo masti ili ulja. Peršun i dva cešnja belog luka sitno iseci.

U ciniju staviti mleveno meso, parce hleba oceeno od vode, ispržen crni luk, peršunov list, beli luk, jaje, malo mlevenog bibera i soli no ukusu. Sve zajedno dobro promešati drvenom varjacom i praviti male loptice.

U šerpu staviti ostatak masti, zagrejati, ispržiti loptice od mesa i izvaditi na tanjur.

U masti, u kojoj su se pržile loptice propržiti dve kašike brašna, dodati malo aleve paprike, jednu cašu kuwanog paradajza, malo soli i naliti cašu hladne vode. ufte vratiti u šerpu i ostviti da prokljucaju na šporetu.