

uftice u sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mljevenog mesa
- **1 veca glavicacrvenog luka**
- **1 jaje**
- **2 kašikebrašna**
- **2 kašikeprezle**
- **3 kašikesos paradajza**
- **po potrebisuvog biljnog zacina**
- **malobibera**
- **1/2 kašicicekari zacina**
- **1 kašicicaorigana**

Za sos:

- **2 kašikefant za gulaš**
- **1 kašikaljutog kecpa**
- **1 kašicicabrašna**
- **3-4 kašikesos paradajza**
- **1 cašavode**
- **1 kašikaajvara**

Priprema

U mljeveno meso dodati sitno isjeckan crveni luk, jedno jaje i ostale sastojke pa izmiješamo. Ako je mekano dodati još kašiku brašna kako se mogu oblikovati cuftice. Ostaviti 15-20 minuta da odstoji. Pržiti na ulju dok ne

porumeni i viditi u suhu zdjelu.

Kada smo ispržili sve cuftice izliti gotovo svo ulje pa ostaviti 2-3 kašike u tavi. U zdjelici pomiješati vodu, brašno, fant, kecap, sos paradajz, ajvar pa istresti u vrelu tavu s uljem i miješati. Ako bude gusto dodati još vode dok ne dobijete željenu gustinu.

Preko cuftica izliti umak i gotovo.

Savet

Servirati uz prilog po želji...