

ufte u paradajz sosu (8)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog mesa
- **1** glavicacrnog luka
- **1**jaje
- **2-3** cenabelog luka
- **2** kašikepirinca
- malocrvene mlevene paprike
- malosoli
- malobibera
- malosuvog biljnog zacina

Za sos:

- **500** mlgušceg soka od paradajza
- **2** kašikebrašna
- malosoli
- malošecera
- malocrvene mlevene paprike

Priprema

Crni i beli luk sitno iseckati, dodati mesu i izmešati sve ostale sastojke. Stavite malo da odstoji u frižideru, Izvadite iz frižidera i oblikujte loptice. U šerpu zagrajte vodu do kljucanja i ubacujte jedno pojedno cufte u kipućoj vodi. Smanjite vatru i pustite cufte da se kuvalju pola sata. Na ulju propržite brašno i dodajte mlevenu papriku i sok od paradajza. Posolite i dodajte malo šecera. Dolijte nekoliko kutljaca vode u kojoj su se kuvali

cufte. ufte vadite jedno po jedno i prebacite u sos. Kuvajte još 20 minuta na laganoj vatri. Poslužite sa pire krompirom.

Savet