

## ***?ufte u sosu iz rerne***



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gmešanog mlevenog mesa
- **1** **cešanj**belog luka
- **2**kuvana krompira
- **1** **kg**usitnjenog crnog luka
- **3** **kašike**paradajz pirea
- **1** **kašicica**mlevene paprike
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **100 ml**maslinovog ulja

### **Priprema**

Crni luk usitniti sitno na kockice i pržiti ga na maslinovom ulju, dodati paradajz pire, lovorov list i alevu papriku. Sve zajedno dinstati dok se luka ne istopi i ne postane staklast.

Mlevenom mesu dodati usitnjen cešanj belog luka, kuvani krompir izgnjeciti i rukom izmešati da se lepo sve sjedini sa mesom.

Od mešanog mlevenog mesa napraviti cufte i malo ih propržiti u tiganju sa maslinivim uljem.

U tepsiju staviti cufte pa preko preliti sos od luka.

Šufte prelivene sa sosom peći u rerni predhodno zagrejsnoj na 200°C pa smanjiti na 180°C i peći oko sat vremena.

Šufte sa sosom iz rerne služiti uz pire krompir, i sezonsku salatu po želji.

## **Savet**

Šufte u sosu iz rerne je jelo ukusno i aromaticno, sa puno finih ukusa koji vas prosto opiju da ne može jedna šufta ili dve. Još salata od kupusa sa uluženim paprikama, ma divno, probajte. Prijatno!