

ufte sa svežim bosiljkom



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je

- **500 gm**levenog mesa
- **1 cen**belog luka
- **1/2 glavice**crnog luka
- **2 kašike**prezli
- **1**jaje
- **350 g**paradajz sosa
- **1/2 šolje**crnog vina
- **1 vez**abosiljka
- so
- biber
- ulje

Priprema

U vecoj posudi pomešajte meso, sitno seckani beli i crni luk, so, jaje, prezle i biber. Rukama dobro umesite sve sastojke. Ostavite smesu da odstoji oko sat vremena u frižideru. Vlažnim rukama oblikujte cufte, potom ih propržite na vrelom ulju. Smanjite temperaturu, pa dodajte paradajz sos i crno vino. Polako promešajte i ostavite da se krcka oko pola sata. Sklonite sa vatre i dodajte sitno seckan bosiljak.

Savet