

Zapecene cufte u ljutom paradajz sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog mesa
- **1**jaje
- **1-2** glavicecrnog luka
- **2** tanje kriškebajatog hleba
- **3** cenabelog luka
- **po ukus**uso
- **po ukus**umleveni biber
- **1** kašikasuvog zacina
- **3** kašikeajvara (pinura)
- **1** kašicicaaleve paprike
- **po ukusu** ljute tucane paprike
- **3** dlparadajz sosa
- **1** kašikašecera
- **1** kašikabrašna
- ulje

Priprema

Na malo ulja prodinstajte sitno seckan crni luk pa kada omekša sklonite sa vatre. Potopite hleb u malo mleka ili vode. U posudu stavite mleveno meso, polovinu prodinstanog luka, jaje, očen hleb, so, mleveni biber, sitno seckan beli luk i suvi zacin pa sve zajedno dobro umesite rukama. Uzimajte po malo smese i pravite lopte (cufte) srednje velicine.

Na ulju propržite pripremljene cufte sa svih strana pa ih stavite u vatrostalnu ciniju. Na istom ulju dodajte

ostatak prodinstanog luka, brašno, zatim ajvar (pindžur), alevu papriku i po želji ljutu tucanu papriku i na kraju sos od paradajza. Sve kuvajte oko desetak minuta, uz mešanje. Na kraju dodajte i šećer, promešajte i prerucite u vatrostalnu ciniju sa cuftama. Ukoliko želite, izmeu cufti možete staviti predhodno upola obaren krompir. Jelo stavite u zagrejanu rernu, prekrijte alu folijom i pecite oko 10-15 minuta na 200 stepeni a zatim sklonite foliju i pecite još nekoliko minuta.

Ove ukusne cufte poslužite sa pire krompirom.

Savet

Ovako pripremljene ufte su za razliku od obinih ufti jako ukusne, jer im blaga ljutina i zapeenost u rerni daju poseban šmek...