

uftice u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cuftice:

- **400** gmlevenog mesa
- **1/2** glavicecrnog luka
- **2** veca krompira
- **1**jaje
- **3** kašikeprezla
- **po potrebis**o
- **po potrebi**biber
- **1** kašikaseckanog peršunovog lišca
- **1** cenbelog luka

Za sos:

- **po potrebi**ulje
- **2** kašicicekoncentrata od paradajza
- **1** kašikaoštrog brašna
- **po potrebi**seckanog peršunovog lišca

Za krompir pire:

- **po potrebi**krompir
- **po potrebi** ulje
- **po potrebi**mleko
- **po potrebi** so

Priprema

U ciniju staviti mleveno meso, sitno rendan oljušten krompir, sitno izrendan crni luk i beli, jaje, biber, so, peršunov list i prezle. Sve sjediniti i od toga praviti male cuftice. Svaku uvaljati u malo brašna, istresti višak i ispržiti ih u teflon tiganju na malo ulja, samo da dobiju koricu. Izvaditi ih iz tiganja na kuhinjski papir. Iz tiganja izvaditi višak ulja, ostaviti otprilike jednu ipo kašiku, dodati koncentrat paradajza i pustiti da prokrcka malo na ulju, tako izgubi kiselinu. Upržiti i kašiku oštrog brašna pa naliti vodom ili supom ako imate. Spustiti u to cuftice, malo peršunovog lisca i skuvati cuftice u sosu. Posoliti, pobiberiti, po želji može i malo zacina. Krompir skuvati u slanoj vodi, procediti, ispasirati. Dodati malo ulja i vrelog mleka po potrebi. Posoliti po ukusu. Ja uvek krompir izmiksiram, ali nije obavezno.

Savet