

Uštipci prelive ni paradajz sosom



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**mešanog mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1 manja** tikvica
- **1**jaje
- **3 kašike**prezli
- **1 kašika**ulja
- **3 cen**abelog luka
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **1 dl**paradajz sosa

Priprema

Jaje umutiti viljuškom. Tikvicu narendati i ostaviti 10 minuta da pusti vodu. Crni i beli luk sitno iseckati. Rendanu tikvicu ocediti i dodati u sud sa mlevenim mesom, crni i beli luk, jaja i prezle. Posoliti i pobiberiti. Masu dobro ujednaciti rukama i oblikovati pljeskavice. Poreati ih u podmazanu tepsiju. Na svaku pljeskavicu staviti po kašiku paradajz sosa. Peci u zagrejanoj rerni na 200C oko 20 minuta.

Savet