

## *Sahan kofte, kuglice od mesa*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za kofte-kuglice:**

- **300** gmljevene junetine
- **100** gmljevene jagnjetine
- **2 kašike** prezli
- **1 crveniluk**
- **1-2** cenabelog luka
- **1 kašičica** peršunovog lista
- **1/2 kašičice** mente
- **1 kašičica** crvene zacinske paprike
- **1 kašičica** kumina
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** so

#### **Za sos:**

- **1 kutija** pelat paradajza
- **1/2 kašičice** origana
- **300 ml** pilece supe
- **1 kašičica** cili paprike
- **1/2 kašičice** cimeta
- **1 kašičica** šecera
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** so

## Ostalo:

- 2-3 velikakrompira
- 1-2paprike
- 1-2luka
- malosoli
- maloulja

## Priprema

Krompir oguliti naseci na kolutove debljine oko 1 cm. Malo posoliti. U tavu staviti malo ulja i svaki kolut krompira malo prepržiti, ja sam minut sa jedne, minut sa druge strane, ne treba puno jer se svejedno pece. Kofte: u zdelu staviti meso, dodati prezle, izmiksani crveni i beli luk, dodati peršin, mentu, biber, kumin, so i mljevenu paprku, sve rukama dobro izmešati. Praviti kuglice i re?ati na tacnu.. Sos: u dublju tavu sipati malo ulja, dodati pelat malo iseckan, dodati origano, supu,cili, cimet, šecer,biber, so po potrebi, Neka krcka oko 5 minuta. Tepsiju malo pouljiti, pore?ati preprženi krompir,pore?ati kuglice mesa, isecenu papriku i luk. Preliti sa sosom. Staviti peci na 200 oko 40 minuta, sve zavisi i od velicine kuglica. Iskljuciti rernu i ostaviti još desetak minuta u rerni.

## Savet