

?ufte u paradajz sosu i zapeceni pire krompir



Sastojci

Potrebno je:

- 2 krompira
- 2 cena belog luka
- so
- biber
- suvi zacin
- 1 kg mleveno junece meso
- 1 glavica crnog luka
- 1 jaje
- 1 caša kisele vode
- na vrh noža praška za pecivo
- 1 kašika ulja
- brašno
- 2 paradajza (iseckana)
- 1/2 l soka od paradajza
- peršun

Priprema

2 krompira i 2 cena belog luka, obariti pa ih dobro umutiti mikserom, dodati soli, bibera i zacina po ukusu. Umucen pire sipati u špric za kolace i praviti malo vece gomilice, zapeci ih u rerni na 220 stepeni oko 15 minuta.

?ufte 1 kg mlevene junetine, 1 glavica crnog luka, 1 jaje, so, bibier, suvi zacin po ukusu, caša kisele vode, na vrh noža praška za pecivo, 1 kašika ulja.

Sve dobro izmešati praviti cufte, valjati ih u brašno, ipržiti na vrelom ulju, sa obe strane po 2 minuta, zatim dodati cašu vode i 2 iseckana paradajza, pustiti da provri pa naliti sa pola litre soka od paradajza krckati na

laganoj vatri oko 45 minuta.

Na zapeceni pire staviti cufte, posuti peršunom i to je to. Prijatno!