

ufte sa maslinama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gmlevenog mesa
- **200** gsveže kobasice
- **2 kašike**ulja
- **maloseckanog** peršuna
- **3 kašike**prezli
- **5 dl**paradajz sosa
- **100** gmaslina bez koštica
- mešavina zacina

Priprema

U dubljoj posudi sjediniti mleveno meso, istisnuti smesu od 100 g sveže kobasice, jaje, peršun, prezle i zacine po ukusu. Dobro izmešati kako bi se dobila homogena smasa. Od pripremljen smese nauljenim rukama oblikovati cuftice. Propržiti ih na vrelom ulju, a zatim ih izvaditi iz šerpe. Posebno na malo ulja propržiti brašno pa sipati sok od paradajza, dodati 3dl vode i zacine po ukusu. Kuvati na umerenoj temperaturi dok se ne dobije željena gustina. Zatim dodati cuftice i zelene masline 100 g kobasice isecenu na kolutove te sve zajedno prokuvati.

Savet