

ufte u sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za cufte:

- **300 g** mlevenog mesa
- **1** jaje
- **maloprezli**
- so
- biber
- suvi biljni zacín
- **1** glavica crnog luka

Za sos:

- **250 ml** paradajz sosa
- **3 kašike** brašna
- **maloulja**
- **malo** aleve paprike

Priprema

U mleveno meso dodati jedno jaje koje će imati vezivnu ulogu. Staviti začine po želji, u našim krajevima su to obično po malo soli, bibera i sovog biljnog začina. Glavicu luka iseckati što, što sitnije da se cufte ne bi raspadale pri prženju... Sve to ručno umesiti dok se ravnomerno ne sjedini, dok mesite, smesi, dodavati po malo prezli dok se smesa ne zgusne...

Od dobijene smese napravite cuftice velicine loptice za stoni tenis. uftice propržiti na ulju...

U drugu šerpu, malo dublju, naliti ulja koliko da prekrije dno. Dodati 3 kašike brašna u zagrejano ulje, upržiti i dodati kašicicu aleve parike uz neprestano mešanje... Kada mislite da se upržilo nasuti oko 250ml sosa i 200-300 ml vode, odprilike, uz neprestano mešanje.

im nalijete vodu i sos, dodati i upržene cufte. Kuvati još 20-tak minuta.

Savet

ufte se upžavaju 3-4 minuta, nema potrebe više jer e se i onako kuvati još u sosu... Od 300 mesa dobie te 12 ufti u proseku, što je sasvim dovoljno za 4 odrasle osobe... Ceo ruak iznese oko 250 dinara...