Paradajz cufte iz rerne

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**mlevenog mesa
- **2 cena**belog luka
- **2** jajeta
- **po ukusu**soli
- **1 kašicica**miroije
- **1/2 kašicice**mlevenog bibera
- **po potrebi**prezli

Sos:

- **500 ml**paradajz soka
- **1 kašicica**origana
- **1 kašicica**bosiljka
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašika**brašna
- **200 ml**vode

Priprema

U mleveno meso dodati, seckani beli luk, jaja, so, mioiju, mleveni biber. Sve sjediniti, prezle dodati po potrebi. Praviti loptice željene velicine, i reati u tepsiju podmaznu uljem.

ufte peci na oko 220 C, dok ne porumene i zapeku se.

Paradajz sok pomešati sa origanom, , bosiljkom, šecrom, brašnom i vodom. I preliti preko gotovih cufti. Staviti ponovo u rernu da se krcka oko 30 minuta na 200 C.

Posle 15 minuta pecenja cufte okrenuti, nastaviti pecenje. Kada se sos zgusnuo, servirati.

Savet

Služuti uz salatu, pire...