

ufte u paradajz sosu (10)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 gm**levenog mesa
- **1**jaje
- **po ukusu**zacina
- **2 kašike**hlebnihi mrvica
- **1 manja glavica**crnog luka
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**soli

Sos:

- **500 ml**paradajez soka
- **400 ml**vode
- **1 kašika**brašna da se sos zgusne

Priprema

Sitno iseckati ili samleti crni luk u blenderu, dodati meso, zacin, biber, jaje i mrvice pa dobro rukom umesiti i oblikovati loptice. Propržiti brašno na ulju, dodati sok od paradajza, izmešati i polako dodavati vodu, potom dodati zacine po ukusu. Kada prokljuca, dodavati jednu po jednu cufticu, smanjiti temperaturu i ostaviti da se krcka oko 40 minuta. Najbolje ide sa pire krompirom, mada prilog može biti i po želji.

Savet