

ufte u sosu od paradajza



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za cufte:

- **300 g**mešanog mlevenog mesa
- **1**jaje
- **1 kriškabajatog** hleba
- **1 glavicamanjeg** crnog luka
- **3 cenabelog** luka
- **3 kašike** masti
- **po ukususoli**
- **po ukususuvi** biljni zacin
- **po ukusubiber**

Sos od paradajza:

- **1 glavica** crnog luka
- **2 vece** šargarepe
- **1 kašikamlevene** slatke paprike
- **1 kašikabrašna**
- **500 ml** pasiranog paradajza
- **3 cena** belog luka
- **po ukusu** zacini
- **1 kašikaseckanog** peršuna

Priprema

Mlevenom mesu dodati sitno seckani crni i beli luk, jaje, zacine. Krišku hleba namociti sa malo vode ili mleka,

ocediti i iskidati na sitne komade. Dodati mesu. Sve izmešati. Od smese praviti cufte. Na zagrejanoj masti pržiti cufte sa svih strana. Stavljati na papirnom ubrusu da se ocede od viška masnoce.

Procediti mast u kojoj su se pržile cufte. Dodati seckani crni luk i šargarepu iseckanu na krupnije komade. Pržiti dok ne dobije staklastu boju.

Uprženom luku i šargarepi dodati brašno i mlevenu papriku. Kratko upržiti i naliti pasirani paradajz. Dodati i cufte. Sve sjedinjeno zaciniti i krckati uz povremenimo mešanje na umerenoj temperaturi oko 30 minuta.

Dodati sitno seckani beli luk i peršun. Služiti toplo jelo. Prijatno!

Savet