

?ufte u paradajz sosu (11)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za cufte:

- **1/2 kg** mlevenog mesa
- **1** jaje
- **1** glavica crnog luka sitno seckanog
- **1** cenbelog luka sitno seckan
- **2 kašike** brašna
- **1 kašik** ulja
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin

Sos:

- **500 ml** paradajz sosa
- **3 case (od 2 dl)** vode
- **1 kašika** brašna
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** mlevene crvene paprike

Priprema

Izmešati mleveno meso, jaje, crni luk, beli luk, brašno, ulje, so, suvi biljni zacin, mlevene paprike. Zatim nauljite malo ruke uljem da se meso ne bi lepilo i oblikovati loptice željene velicine. ?ufte propržite na zagrejanom ulju 2-3 minuta sa svih strana.

Sipati u šerpi sos od paradajza i 2 case vode, posoliti i zaciniti i staviti da vri. U preostaloj casi vode razmutiti jednu kašiku brašna dobro izmešati da nema grudvice i polako sipati u šerpu tj. u paradajez sos. Ubaciti cufte malo drmati šerpu levo desno i krckati na laganoj temperaturi 20 do 30 minuta. Pred kraj probati sos od paradajza pa ako nije slano dodati soli, zacina po želji bibera i peršunovog lista. Prijatno!!!

Savet