

ufte u sosu (6)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za cuftice:

- **700** gmešanog mlevenog mesa (junece i svinjsko)
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** jaje
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malo** suvog biljnog zacina
- **1 mala kašičica** senfa
- **malomasnoce** za pečenje

Potrebno za sos:

- **1** glavica crnog luka
- **1** sveža crvena paprika
- **1** paradajz
- **1-1,5** dl kuvanog paradajza
- **1-2** lista lovora
- **po potrebi** malobujona ili vode
- **po potrebi** suvog biljnog zacina

Priprema

Sitno isecite ili bolje izrendajte obe vrste luka stavite u meso pa dodajte ostale sastojke izmešajte i rukom pravite manje cuftice. U tiganju na malo masnoce kratko zapecite cuftice sa obe strane samo da dobiju boju.

Vadite i slažite u vatrostalnu posudu ili uvecaru.

Sos: Na istoj masnoci prodinstajte povrce: luk, praziluk, papriku, paradajz, koje ste iseckali, dodati lovor, kuvani paradajz i bujon, zaciniti ako je potrebno. Preliti preko cuftica i peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 20-25 minuta. U toku pečenja okrenuti cuftice da se i druga strana natopi sosom.

Savet

ufte na malo drugaiji nain, ali vrlo ukusne.