

## *ufte u sosu*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Za cufte:**

- **500 g** mljevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabijelog luka
- **1** jaje
- **3** kašike prezle
- **3** kašike brašna
- **za prženje** ulje
- **1** kašika mješavine začina
- so
- biber

### **Za sos:**

- **par** kašika ulja
- **1** glavica crnog luka
- **1** konzerva paradajza
- **200 ml** pasiranog paradajza
- **1** kašika šećera
- **1** kašičica mješavine začina
- **po ukusu** mljeveni čili

## **Priprema**

Sjediniti mljeveno meso, sitno rezan luk, protisnut češnjak, jaje, prezlu i začine. Dobro sjediniti, pa ostaviti

smjesu u frižider nekih 30-tak minuta. Oblikovati cufte željene velicine, pa svaku uvaljati u brašno, pa spustiti na zagrijano ulje. Pržiti da porumene sa svih strana.

U tavi zagrijati ulje, pa dodati sitno rezan luk za sos. Propržiti, da luk postane staklast. Dodati konzerviran paradajz, narezan na parcad, protisnut češnjak i pasirani paradajz, pa dodati šećer i mješavinu začina. Po ukusu, dodati mljeveni cili ili biber. Kada počne kuhati, dodati i 150 ml vode.

Krećati par minuta, pa spustiti cufte. Kuhati 20-tak minuta, pokriveno, na laganoj vatri.

Gotove cufte poslužiti uz kuhan krompir, pirinac ili tjesteninu. Ja sam poslužila uz domaće rezance.

## **Savet**