

## ***?ufte u sosu***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za cufte:**

- **500 g** mljevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cenabi** jelog 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**