ufte (8)

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2- 3 glavice**crnog luka
- **2 struka**praziluka
- **3**šargarepe
- **1/2 kg**mlevenog mesa
- **2-3 kašike**prezle
- **1**jaje
- **po ukusu**soli, suvog biljnog zacina
- **po potrebi**ulja
- **400 ml**paradajz soka
- **1 kašika**brašna
- **1 kašika**aleve paprike

Priprema

Luk sitno naseckati, a šargarepu narendati. Najpre pripremiti cuftice - u mlaveno meso dodati malo manje od polovine seckanog luka, jaje, prezle, malo soli i malo ulja. Sve dobro promešati, pa kad je smesa lepo umešena rukama formirati loptice željene velicine. Pržiti ih u dobro zagrejanom ulju da lepo porumene sa svih strana. Zatim ih vaditi na papirni ubrus kako bi se ocedile od viška masnoce.

Preostali deo luka propržiti na ulju. Zatim mu dodati rendanu šargarepu i nastaviti sa dinstanjem dok šargarepa ne bude mekana. Nakon što je i šargarepa omekšala, dodati povrcu po jednu kašiku brašna i jednu kašiku aleve paprike. Sve dobro promašati i naliti vodom. Staviti na umerenu vatru i sacekati da provri.

U corbicu koja vri spuštati pržene cuftice i staviti ih da se kuvaju još oko pola sata. Pred kraj kuvanja, u jelo

doliti paradajz sok, posoliti i zaciniti po ukusu.

Savet