

ufte u pikantnom sosu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za cufte:

- **500 g** juneceg mlevenog mesa
- **50 g** crvenih sojinih ljuspica
- **100 g** crnog luka
- **2 kašike** ulja
- **2 parca** starog hleba (sredina)
- **2 kašice** celeve paprike
- **1 kašica** mlevenog bibera
- **3 veka** cenabelog luka
- **1** jaje
- **25 g** smeše zacina, povrca
- i drugih sastojaka za cufte
- mleko
- ulje

Za sos:

- **500 ml** pasiranog paradajza
- **100 ml** mleka
- **25 g** smeše zacina, povrca
- i drugih sastojaka za cufte
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **1 kašica** ljute zacinske paprike
- suvi biljni zacin

Priprema

Sojine ljuspice potopiti vrelom vodom i ostaviti da nabubre (oko 15 minuta). Sredinu hleba preliti sa mlekom, ostaviti da hleb upije mleko, pa ga dobro rukom iscediti. Crni i beli luk što sitnije iseckati. 25 g smeše za cufte (kesica je u pakovanju od 100 g) preliti sa 50 ml tople vode i ostaviti 10 minuta da odstoji.

U vanglicu staviti mleveno meso, dodati isceene sojine ljuspice, isceeni hleb, jaje, ulje, iseckani crni i beli luk, alevu papriku, biber, suvi biljni zacin i pripremljenu smesu za cufte. Dobro rukom umesiti sastojke. Mesiti pet minuta. Malom kašicom uzimati meso i oblikovati cufte (malu kašicu pre svake upotrebe provuci kroz ulje, a i ruke nauljite prilikom oblikovanja cufti). ufte reati na odgovarajucu posudu, jednu pored druge.

U vecu posudu sa teflonskim dnom sipati ulje i staviti da se zagreje. na zagrejano ulje poreati cufte i ispržiti ih na srednjoj temperaturi. Ispržene cufte izvaditi na tanjir i držati ih na toplom.

Sos : U masnoci gde su se pržile cufte sipati pasirani paradajz i mleko. Promešati i kada provri dodati 25 g smese zacina za cufte u prahu (dodaje se u prahu, direktno iz kesice) i ljutu zacinsku papriku. Pustiti da krcka 2-3 minuta, da se smesa zgusne, pa sipati pavlaku za kuvanje sa 20% mm. Dobro sve promešati, vratiti cufte u sos i krckati na tihoj temperaturi do željene gustine.

ufte u pikantnom sosu poslužiti sa prilogom po želji.

Savet