ufte u paradajz sosu (13)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cufte:

- **500 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **2 parceta**starog hleba
- **po ukusu**so
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**mleveni crni biber
- **1**jaje

Za sos:

- **500 ml**kuvanog paradajza
- **1 dl**ulja
- **2 kašike**brašna

Priprema

Mleveno meso izmešamo sa zacinima i sa hlebom koje smo predhodno potopili u vodu i iscedili. Dodamo ulje i umesimo smesu za cufte valjamo u brašno i pržimo na vrelom ulju.

Sos: Zagrejemo ulje, upržimo brašno i nalijemo sa kuvanim paradajzom uz mešanje dok provri.

U sos dodamo cufte i krckamo par minuta.

Savet

Služimo uz testeninu.