

ufte u sosu od paradajza i pire krompir



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gmešanog mlevenog mesa
- **1** glavicacrнog luka
- **3** cenabelog luka
- **1** kašikasuvog biljnog zacina
- **1/2** kašikecrvene aleve psprike
- malomlevenog bibera
- malosušenog mlevenog peršuna
- **po potrbisoli**
- **1**jaje
- **2** kašikeprezli

Paradajz sos:

- **500** gmlevenog paradajza
- **2** kašikebrašna
- **3** cenabelog luka usitnjeno
- **1** kašicicašecera
- malomlevenog sušenog bosiljka
- maloorigana
- **400** mlvode

Pire krompir:

- **5-6**krompira

- **100 ml mleka**
- **70 g margarina**
- **po potrebisoli**
- **malobibera**
- **malomorskog orašceta**

Priprema

U mešano mleveno meso dodati 1 glavicu sitno seckanog crnog luka, belog luka, suvog biljnog zacina, alevu apriku, biber, peršun, so, prezle i jedno jaje. Sad sve lepo izmešati i praviti cufte vece ili manje po želji valjati ih u prezle i pržiti u tiganju dok ne pozute.

Pržene cufte izvaditi iz tiganja i ostaviti u staklenu posudu sa poklopcem.

U tiganj u koji ste pržili cufte dodati dve kašike brašna pržiti dokne porumeni, onda sipati paradajz izmešati i doliti dve šolje vode. Kad sos provri dodati mu jednu kašicicu šecera, malo bibera, bosiljka, origana, belog luka malo prokuvati i ubaciti pržene cufte da se kuvaju još nekih dvadesetak minuta.

Za vreme dok se kuvaju cufte skvati krompir. Ispasirati ga, dodati mu mleko i margarin, malo bibera, malo suvog boljnog zacina i malo rendanog morskog orašceta i lepo umutiti pire. Servirati cufte u sosu od paradajza sa pireom od krompira.

Savet

Ovako spremljene ufte i u kombinaciji sa paradajz sosom i pire krompirom su zaista odline i moja porodica ih zaista mogo voli kao što sam ih i ja volela kad ih je moja mama spremala.