

?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** glavica crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1** kašikasuvog biljnog zacina
- **1/2** kašike crvene aleve psprike
- **malom** mlevenog bibera
- **malosušenog** mlevenog peršuna
- **po** potrebi soli
- **1** jaje
- **2** kašike prezli

Paradajz sos:

- **500** g mlevenog paradajza
- **2** kašike brašna
- **3** cenabelog luka usitnjenog
- **1** kašica šećera
- **malom** mlevenog sušenog bosiljka
- **maloo** origana
- **400** ml vode

Pire krompir:

- **5-6** krompira

- **100 ml** mleka
- **70 g** margarina
- **po potrebi** soli
- **malo** bibera
- **malo** morskog oraščeta

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 kašičicu 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 oraščeta i lepo umutiti pire. Servirati cufte u sosu od paradajza sa pireom od krompira.

Savet

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