

## **ufte (9)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gmlevenog mesa
- **1** kašicicasoli
- **1** glavicacrnog luka
- 2jajeta
- **1** kriškahleba
- **200** mlmleka
- **2** kašicicezacina
- **500** mlsoka od paradajza
- **100** gblagog kecapa
- 1šargarepa
- **100** gbrašna
- maloulja

### **Priprema**

Mleveno meso pomešati sa sitno secenim crnim lukom, jajima i hlebom koji je prethodno potopljen u mleko da omekša. Dodati so i kašicicu zacina. Formirati cufte, uvaljati ih u brašno, reati u pleh i peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 200C.

U šerpi na malo ulja propržiti i prodinstati rendanu šargarepu, dodati kašicicu zacina i sok od paradajza. Dodati i kecap i prokuvati sve oko 10 minuta. Pecene cufte staviti u sos, skloniti sa ringle i poklopiti, da odstoji oko pola sata.

Servirati tople uz krompir pire ili uz makarone.

**Savet**