

## Ćufte (9)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1 kašičica** soli
- **1 glavica** crnog luka
- **2** jajeta
- **1 kriška** hleba
- **200 ml** mleka
- **2 kašičice** zacina
- **500 ml** soka od paradajza
- **100 g** blagog kecapa
- **1** šargarepa
- **100 g** brašna
- **maloulja**

## Priprema

Mleveno meso pomešati sa sitno secenim crnim lukom, jajima i hlebom koji je prethodno potopljen u mleko da omekša. Dodati so i kašičicu zacina. Formirati ćufte, uvaljati ih u brašno, ređati u pleh i peći oko pola sata u rerni zagrejanj na 200C.

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

Servirati tople uz krompir pire ili uz makarone.

**Savet**