

## ***?ufte u domacem paradajz sosu***



### **Sastojci**

#### **Za cufte:**

- 500 g mlevenog mesa
- 2 cena belog luka
- 1 glavica crnog luka
- biber
- suvi biljni zacin
- 2 kašike brašna (ili prezli)

#### **Za sos:**

- malo ulja
- 1 glavica crnog luka
- 2 kašike brašna
- 1 kašika aleve paprike
- 1 caša vode
- 200-300 ml domaceg sosa od paradajza
- malo suvog biljnog zacina
- peršun

### **Priprema**

Mleveno meso rukama sjediniti sa 2 cena belog luka i jednom glavicom crnog, sitno iseckanog, vegetom, 2 kašike brašna, bibera po ukusu. Nauljiti dlanove, pa oblikovati cufte, prste umakati u brašno, pa lagano naneti brašno na cufte. Propržiti ih malo na ulju i odložiti.

U posebnom sudu propržiti krupno iseckan luk, pa luk skloniti. U tom ulju dodati, 2 kašike brašna, kašiku aleve paprike, čašu vode, stalno mešajući. Potom dodati domaći sos od paradajza.

Smanjiti temperaturu i dodati čufte.

U poklopljenom sudu krckati na tihoj vatri desetak minuta. Služiti sa krompir pireom.