

ufte u paradajz sosu (2)



Sastojci

Za cufte:

- 400 g mlevenog mesa
- 1 kriška starog hleba
- so
- biber po ukusu
- 2-3 cena belog luka
- 1 kašicica suvog biljnog zacina
- 1 kašicica aleve paprike
- seckani peršun
- 1 jaje
- malo ulja (za prženje cufi)

Za sos:

- 2 kašike ulja
- 1 kašika brašna
- 1/2 l kuvanog paradajza
- 2,5 dl vode
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica šecera

Priprema

Natopite parce hleba oko 100 g u vodu, odmah izvadite i rukom ocedite. Hleb mora biti stariji, da ne bude gnjecav (najbolje od prethodnog dana).

U posudu staviti mleveno meso, najbolje mešano i sjediniti s oecenim hlebom. Ocistite 2-3 cena belog luka, po ukusu i više. Protiv belog luka, nemam ništa protiv, jer se izvrsno uklapa u ovu kombinaciju s mesom i hlebom, crni luk-ne nikako. Sitno cete ga iseckati, što sitnije, ubaciti u posudu s mesom, pa dodati ostale zacine (so, biber,suvi zacin, aleva paprika, peršun, ko voli može i umbir u prahu, jer svaka vrsta šarenila je dozvoljena.

Na kraju masu doterati s jednim celim jajetom. Izmešati mikserom da se sve sjedini.

Zagrejati kašiku ulja u teflonskom tiganju, pa kad se zagreje pržiti male mesne loptice-cufte, koje ste napravili od pripremljene smese. Okretati ih sa svih strana i peci od 5-10 minuta. Kad poprime koricu, onda su spremne za kuvanje. Sve to nije ni proprženo, a sa strane je vec gotova hladna zaprška od ulja, brašna, paradajza i vode. Kolicina zapravo zavisi koliko gust sos želite. Meni obicno upali 1/2 l kuvanog paradajza i 2 i po dl vode. Zapršku praviti uz stalno mešanje, jer nikakve vrste grudvica nisu dozvoljene.

Kada sos prokuva dodati pripremljene cufte, posoliti i staviti malo šecera (ako je paradajz kiseo).

To sve kuvati na laganoj vatri oko 1 sat i 30 minuta. I gotovo. Nije gotovo.

Za prilog skuvati pire krompir. E - sad je gotovo.