

ufte sa sosom od paprika



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **55 min**

Sastojci

Za cufte

- **1** crni luk
- **300 g** juneceg mesa
- **1** prašak za pecivo
- zacin
- **2** jajeta
- **mal**o peršun

Za sos

- **1** crni luk
- **0,5 kg** paprika
- **1 kašik** brašna
- **2,5 dl** paradajz sosa
- **1 dl** vode

Priprema

Jednu glavicu luka iseckati što sitnije, dodati mleveno meso, prašak za pecivo, zacin, 2 jajeta, sitno iseckan peršun, dobro izmešati i oblikovati kuglice.

U tiganju na vrelom ulju propržiti drugu glavicu sitno seckanog luka, dodati sitno seckanu papriku i dinstati uz povremeno dodavanje vode. Kad se dobro izdinsta, dodati brašno, malo propržiti, dodati paradajz sos, 1 dl vode. Kad provri dodati pripremljene cufte i kuvati 30 minuta. Služiti sa kuvanim makaronima.

Savet

Umesto makarona može se koristiti špagete ili bilo koja druga testenina. Prijatno!