

?ufte u paradajz sosu (3)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

?ufte:

- **500** gmlevenog mesa
- 1jaje
- **1 glavica** sitno seckanog crnog luka
- **1 cešanj** sitno seckanog belog luka
- **2 kašike** prezli
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašika** ulja
- **malosoli**
- bibera
- slatke paprike

Sos:

- **500** ml kuvanog paradajza
- **3** čaševode
- **50** ml ulja
- **3 kašike** brašna
- **1 kašika** šećera
- **malo** soli i slatke paprike

Priprema

Izmešati sve sastojke za cufte i ostaviti najmanje pola sata u frižider. Oblikovati loptice željene velicine i ispržiti ih, kratko, u vreloom ulju.

Propržiti kratko brašno na ulju, dodati paradajz stalno mešajući i polako dodavati vodu. Zaciniti i cim provri ubacivati jednu po jednu lopticu mesa. Smanjiti temperaturu i na umerenoj vatri krckati oko 30 minuta. Služiti uz pire krompir. Prijatno.

Savet