

ufte u sosu



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

ufte:

- **500** gmešanog mlevenog mesa
- **1** jaje
- **1** glavica crnog luka, sitno iseckanog
- **3** cešnjabelog luka, sitno iseckanog
- **2** kašike prezli
- **2** kašike suvog biljnog zacina
- **1** kašika ulja
- so
- biber
- **2** kašice mlevene slatke paprike

Sos:

- **500** ml pasiranog soka od paradajza
- **6** dl čaševode
- **50** ml ulja
- **3** kašike brašna
- so
- **1** kašika šećera

Priprema

Izmešati sve navedene sastojke za cufte i ostaviti najmanje 1/2 sata u frižideru, zatim oblikovati loptice željene velicine.

Sos: Propržiti malo brašno na ulju, dodati pasirani paradajz, izmešati i polako dodavati vodu (sami odrediti gustinu sosa), zatim dodati začine. Im prokljuca, dodavati jednu po jednu lopticu mesa, smanjiti temperaturu (samo da krcka) i kuvati oko 40 minuta. Služiti uz pire krompir.

Savet