

# *ufte sa sremušem*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Za cufte:**

- **2 kašike** peršuna
- **600** gmlevenog mesa
- 2 jajeta
- **50** g prezli
- **50** g mladog sira

### **Nadev:**

- **4 kašike** sremuša
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **2 cena** belog luka
- so
- biber

### **Sos:**

- **4 kašike** maslinovog ulja
- **80** g šargarepe
- **3 cena** belog luka
- **600** g konzerviranog paradajza
- so
- biber

## **Priprema**

Seckani peršun, mleveno meso, jaja, prezle i sir pomešajte. Zacinite solju, biberom i seckanim belim lukom. Za nadev pomešajte mladi sir, naseckane listove sremuša i maslinovo ulje. Posolite i pobiberite. Od smese mlevenog mesa napravite kuglice. Svaku kuglicu lagano spljoštite, na sredinu stavite malo nadeva i oblikujte cufte. Pržite ih u vrelom ulju. Za sos naseckajte mladi luk i propržite na ulju. Dodajte sitno seckani celer, šargarepu i beli luk pa pržite još nekoliko minuta. Dodajte konzervirani paradajz zajedno sa sokom i sve lagano kuvajte oko 15 minuta. Sos zacinite solju, biberom i šecerom. Ufte stavite u sos i sve zajedno lagano kuvajte oko 10 minuta.

## **Savet**