

ufte na moj nacin



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gmlevenog mesa**
- **1 strukpraziluka**
- **2jajeta**
- **3-4 cenabelog luka**
- **malozacinskog bilja**
- **malosoli**
- **1 parcestarog hleba**
- **500 mlparadajza iz flaše**
- **maloulja**
- **maloperšuna**

Priprema

Mleveno meso pomešati sa lukom, jajima, zacinima, starim hlebom koga sam umocila u vodu-može i prezle umesto hleba. Sve zajedno lepo izraditi rukom, da se napravi kompaktna masa. Ostaviti pola sata, da se sjedine sastojci. Na ulju isprziti manje cuftice. U šerpi sipati malo ula i staviti da se krcka paradajz na laganoj vatri. Kada ispari suvišna tecnost ubaciti cuftice i sve zajedno kuvati još 15-tak minuta. Na kraju dodati malo peršunovog lista.

Savet