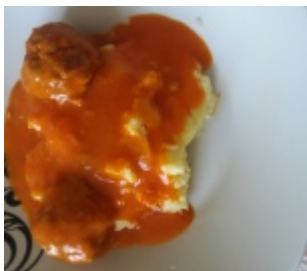


?ufte u sosu od paradajza (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

?ufte:

- **500** gmlevenog mesa
- **2** kašikeprezli
- **1**jaje
- **1** kašikaulja

Sos:

- **500** mlsoka od paradajza
- **3** caševode
- **50** mlulja
- **2** kašikebrašna

Priprema

Iseckati crni luk, imešati sve navedene sastojke za cufte i ostaviti u frižideru 30 minuta. Nakon toga oblikovati loptice.

Sos: Propržiti 2 kašike brašna na ulju (50ml), dodati sok od paradajza, izmešati i polako dodavati vodu. ?im prokljuca dodavati jednu po jednu lopticu mesa. Smanjiti temperaturu i kuvati oko 40 minuta.

Savet

Prilog krompir pire.