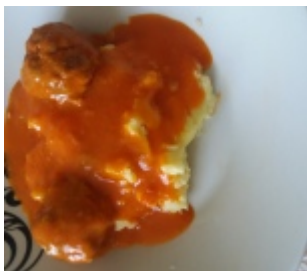


## ***?ufte u sosu od paradajza (3)***



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.