

ufte u paradajz sosu (9)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za cufte:

- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **1**jaje
- **1 glavica**sitno iseckanog crnog luka
- **1 češanj**sitno iseckanog belog luka
- **2 kašike**prezle
- **1 kašica**suvog biljnog zacina
- **1 kašika**ulja
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloslatke** paprike

Za sos:

- **500 ml**soka od paradajza
- **3** caševode
- **0.5** dlulja
- **3 kašike**brašna
- **1 kašika**šecera
- **malosoli**
- **maloslatke** paprike

Priprema

Izmešati mleveno meso, prezle, jaje, iseckani beli i crni luk, ulje, i zacine. Ostaviti smesu u frižider oko pola

sata. Zatim oblikovati loptice.

Pripremiti sos: Brašno propržiti na ulju, dodati paradajz sok, mešati i polako dolivati vodu, zatim zacine.

Kada provri dodati jednu po jednu cuftu, smanjiti temperaturu i kuvati oko pola sata.

Služiti uz pire krompir.

Savet