

Mini cuftice u lovackom sosu



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za smesu:

- **500 g** mešanog mlevenog mesa
- **1** jaje
- **1** glavica crnog luka
- **4-5** kašika prezli
- **po ukusu**
- **1** kašičica suvog biljnog začina
- **po potrebi** peršun
- **po potrebi** biber
- **po potrebi** ulje

Za sos:

- **3** kašike ulje
- **1** kašika brašna
- **100 ml** kuvani paradajz
- **2** cenabelog luka
- **1** kašičica mlevene slatke paprike
- **po potrebi** voda
- **po potrebi** biber
- **po potrebi** mešavina suvog začina
- **po potrebi** sveži peršun

Priprema

Mleveno meso sjediniti sa, naseckani crni luk, jaje, prezle, so, biber, biljni zacin, i peršun. Smesu poktiti prozirnom folijom i ostaviti u frižideru 1 h. Od pripremljene smese praviti mini cuftice velicine lešnika, pržiti ih na zagrejanom ulju, okretati ih sa svih strana da se dobro isprže.

Sos: uftice skloniti iz posude gde su se pržile, zatim dodati još ulja, propržiti malo iseckani beo luk, zatim dodati brašno propržiti da porumeni. Sipati kuvani paradajz, mlevenu papriku, zaciniti biberom, mešavinu biljnog zacina, naliti vodom da se dobije malo gušci sos. Mešati neprestano dok ne provri, zati vratiti vec ispržene cuftice. Kuvati na tihoj vatri oko 10 minuta, na kraju sos i cuftice posuti seckanim sveim peršunom - može i suvi peršun. Posudu sa jelom poktiti i ostaviti sa strane do posluženja. uftice služiti uz pire krompir.

Savet

Za uftice kotistiti pola juneeg mesa pola svinjskog mesa. Umesto prezli u smesu se može dodati kriška bajatog hleba natopljen mlekom.. Prijatno!