

Knedle u sosu

Ovo jelo sam naucila od moje majke i cesto ga spremam, vrlo je izdasno, a posto nisam videla da na sajtu ima nesto tako eto resih da posaljem recept.....

1 zamesati mleveno meso pirinac zaccine i jaja

2 [

3

4 Praviti kuglice velicine oraha i malo ih uvaljati u brasno

5

6

7 Ugrejati ulje pa malo poprziti kuglice tek toliko da dobiju koricu U medjuvremenu napraviti

8 sos od paradajza i vode, zaciniti ga vegetom

9 Kuglice kuvati u sosu oko 40 min, ili dok meso nije kuvano

10 Kuvati na tihoj vatri i ne mesati, samo povremeno protresti posudul

Sastojci:

mlevenog mesa pola kg.

pirinca 250 gr

jaja 2

zacin za cufte 1

belog luka u prahu malo

brasna malo

ulja po potrebi

soka od paradajza po ukusu

solu po ukusu

vegete malo

vode po potrebi

Napomena:

Ako neko voli može se u sos staviti i malo secera, a servira se uz kuvano testo ili krompir pire, neka salata a najbolje zelena kada je ima.