

Ćufte/Köfte



6-8



1,5 sat

Potrebno je

- 1 kilogram riže
- 1 kilogram mljevenog mesa
- 1 luk
- Polovina glavice bijelog luka
- Maslinovo ulje
- Ajvar (vrsta paprikastog namaza)
- So
- Crni biber
- Vegeta (mješavina začina)
- 2 kašičice prezle
- Pavlaka za kuhanje
- Peršun
- 1 jaje
- 5 kašičica brasna

Porjeklo recepta

Ćufte/Köfte/Balkanske ćufte su omiljene širom svijeta, a postoje mnoge ukusne varijante. Balkanske ćufte su sočne, ukusne i nimalo teške za pripremu. Posebno su ukusne kada se serviraju s rižom ili pire krompirom! Ćufte, s druge strane, imaju svoje korijene u Evropi i dio su evropske kuhinje još od antike. Kasnije su se proširile na druge dijelove svijeta i postale popularno jelo u mnogim kulturama. I Švedska je poznata po svojim ćuftama, a slična jela postoje i u mnogim drugim zemljama širom svijeta, kao što su italijanske ćufte (polpette) i turske ćufte (köfte).

Riža je jedna od najstarijih usjevnih kultura i potiče iz Azije, gdje se uzgaja već hiljadama godina. Ona je osnovna prehrambena namirnica za mnoge ljude širom svijeta i koristi se u raznim jelima i kuhinjama.



Kako pripremiti

1. Kuhajte mlijeko i ulje, pa u tu kipuću smjesu dodajte brašno i griz dok stalno miješate. Kada dobijete glatko tijesto, sklonite lonac s vatre i ostavite tijesto da se ohladi. Kada se dovoljno ohladi da možete raditi s njim, dodajte prašak za pecivo i jaja, pa umijesite tijesto dok ne postane glatko. Od tijesta oblikujte deset kuglica i stavite ih u namašćeni pleh za pečenje.
2. Pecite ih na 225 stepeni 15 minuta, zatim smanjite temperaturu na 150 stepeni i pecite još 10 minuta.
3. U međuvremenu, kuhajte šećer i vodu, koristeći 8 dl vode i 5 dl šećera. Kuhajte to oko 30 minuta i ostavite da se ohladi. Prelijte ohlađeni sirup preko toplih tantula i ostavite da stoji dok kolač ne upije svu tečnost.

Prijatno!