

Dalmátské čufty

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 80 minut

Postup přípravy

Umeleme hovězí a vepřové maso společně se žemlí namočenou ve vodě a pečlivě vymačkanou, mírně osolíme, přidáme mouku, vejce, mletý pepř, drcený kmín, promícháme a rozdělíme na díly. Z jednotlivých dílů tvarujeme silnější, krátké šišky, které rychle opečeme po obou stranách na oleji a vyjmeme. Do zbylého oleje přidáme jemně nakrájenou cibuli, osmahneme, přisypeme mouku, krátce osmahneme, přimícháme mletou papriku a nakonec rajčatový protlak. Hotovou zasmažku zalijeme vodou, pečlivě rozšleháme, uvedeme do varu a zvolna vaříme nejméně půl hodiny. Po krátkém vaření přidáme do omáčky na plátky nakrájený citrón a divoké koření. Ke konci varu omáčku zjemníme pečlivě rozšlehanou smetanou s mlékem, přisladíme, podle potřeby přisolíme a po krátkém vaření procedíme hustým cedníkem na opečené maso. Nakonec přidáme do omáčky na oleji podušenou, nakrájenou dužinu z rajčat, na nudličky nakrájené okurky, zelené paprikové lusky a hrášek a společně s čufty krátce podusíme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Rajčata** - 80 g
- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 10 g
- **Kmín celý** - 0.8 g
- **Citróny** - 20 g
- **Nové koření celé 30 g** - 0.7 g
- **Mleté maso míchané** - 600 g
- **Kefírové mléko nízkotučné přírodní 1,1% 500 g** - 40 g
- **Kysaná smetana 15% 180 g** - 80 g
- **Okurky delikates 5-8 cm 720 ml. Chutné a křupavé!** - 40 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.4 g
- **Pitná voda nesycená** - 540 g
- **Cukr krystal** - 12 g
- **Paprikové lusky mražené** - 120 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 40 g
- **Paprika sladká 35 g** - 8 g
- **Pepř černý celý 20 g** - 0.7 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.4 g
- **Tymián 10 g** - 0.8 g
- **Žemle v pečicím sáčku bez lepku B 240g** - 60 g
- **Rýžová mouka bez lepku 1000 g** - 70 g
- **Olej řepkový** - 60 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 60 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

