

Ičli ćufte

Za 4 osobe

Testo

500 g griza
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
2dl tople vode
1 jaje
 $\frac{1}{2}$ kašičice aleve paprike
 $\frac{1}{2}$ kašičice bosiljka

Fil

250 g mlevenog mesa
250 g crnog luka
150 g mešanog povrća
20 g oraha (seckanih)
1 kašičica soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
1 kašičica slatke mlevene paprike
 $\frac{1}{2}$ kašičice ljute mlevene paprike
 $\frac{1}{2}$ kašičice kurkume

Način pripreme

1. U posudi pomešati griz, so, alevu papriku i bosiljak. Dodati umućeno jaje i polako uz mešanje dodavati toplu vodu. Mesiti dok testo ne postane elastično i lako za rukovanje. Uviti u foliju i ostaviti u frižider da se hladi 30 minuta.
2. Fil: U tiganju na malo ulja pržiti mleveno meso dok ne potane rastresito i suvo. Dodati začine, luk i povrće i na umerenoj vatri uz mešanje pržiti još 10-15 minuta. Presuti u drugu posudu da se ohladi.
3. Štapnim mikserom izpasirati fil i napraviti loptice veličine oraha.
4. Izvaditi testo iz frižidera i premesiti. Po potrebi dodati malo vode.
5. Od testa uzeti komad i napraviti lopticu nešto veću od loptica od fila. Prstom napraviti udubljenje i u njega staviti lopticu od fila i lagano zatvoriti ćuftu. Postupak ponavljati dok se ne potroši sav materijal.
6. Ćufte pržiti u dubokom ulju dok ne dobiju zlatno žutu boju. Ocediti višak ulja na papirnom ubrsu.
7. Ćufte servirati sa prelivom od majoneza kao predjelo ili kao dodatak salati.