

Kadinbudu ćufte

Kadinbudu ćufte

500 g junećeg mlevenog mesa
2 kašike mediteran ulja
1 glavica crnog luka
2 čena belog luka
1 kašičica kuhinjske soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice slatke crvene paprike
1 kašičica sušene nane
 $\frac{1}{2}$ kašičice kima
 $\frac{1}{2}$ kašičice crnog bibera
 $\frac{1}{2}$ kašičice čilija sa morskom solju
50 g ribizli
100 g pirinča
1 veza peršuna

Za prženje

350 ml mediteran ulja
100 g brašna
2 jaja

Prilog

400 g pirea od krompira
100 g baby spanaća
50 g radiča
50 g matovilca
100 g miksa zelenih salata

Način pripreme

U dubljem tiganju zagrejati 2 kašike mediteran ulja. Na njemu propržiti sitno iseckan crni i beli luk. Polovinu mesa prodinstati sa lukom i začiniti solju, biberom, slatkom paprikom, čilijem sa morskom solju, kimom i sušenom nanom. Polovina mesa kad se prodinsta, ostaviti da se potpuno ohladi.

U posudi spojiti ohlađeno meso sa drugom polovinom svežeg mesa. Dodati i iseckan peršun, ribizle i skuvan, takođe hladan pirinač. Sjediniti masu, ostaviti da se malo stegne u frižideru, pa od iste uvaljati ćufte. Ćufte uvaljati u brašno, zatim umočiti u razmućena jaja i pržiti u dubokom zagrejanom ulju. Nakon prženja ocediti ih na papirnom ubrusu.

Servirati ćufte uz pripremljen pire krompir, baby spanać i miks salata.