

# 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.