Kube Nablusia

Za 4 osobe

ulje za prženje

Testo

400 g griza
200 g brašna
2 dl ulja
2 dl vode
1 kašičica aleve paprike
½ kašičice soli
½ kašičice bibera

Fil

600 g junećeg mlevenog mesa
1 glavica crnog luka
2 čena belog luka
so i biber
1 kašičica cimeta
1 kašičica mlevenog đumbira
½kašičice tucane sudžuk paprike
½ kašičice muskatnog oraščića
50 g oraha

Tahini preliv

3 kašike taan-a
sok od ½ limete
3 kašike vode
½ kašičice soli
½ kašičice belog luka u prahu
1 kašika maslinovog ulja

Način pripreme

1. Na malo ulja propržiti crni luk. Posoliti ga. Dodati mleveno meso, pa nastaviti sa dinstanjem na srednje jakoj vatri. Začiniti sve sa jednom kašičicom soli i preostalim začinima. Promešati meso i začine, pa nastaviti sa dinstanjem dok višak tečnosti ne ispari, a meso ne dobije miris prženog. Pred kraj dinstanja dodati krupno mlevene orahe. Dobro promešati. Gotov fil ostaviti sa strane.

2. U činiju sipati griz, brašno i so. U drugoj, manjoj činiji, pomešati papriku, so, biber i ulje, pa sve dobro promešati. Dobijenu smesu sipati u griz i brašno, dodati vodu i rukom umesiti kompaktno i elastično testo.

3. Testo podeliti na komade veličine oraha. Formirati od njih kuglice, pa ih rastanjiti na dlanu u krugove prečnika 7-8 cm. Formirano testo puniti sa po jednom kašikom fila, ivice preklopiti i dobro sastaviti da fil ne curi. Oblikovati kube u formu kroketa.

4. U dubokom ulju na srednje jakoj vatri pržiti kube dok ne dobiju zlatnosmeđu boju. Izvaditi ih na ubrus da se ocedi višak masnoće.

5. Napraviti tahini preliv tako sto sve sastojke treba dobro promešati. Po potrebi dodati vode da bi se dobila gusta, ali tečna smesa.