

Dalmátské čufty



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 5

1354 kalorií , **1 g** cukrů , **72 g** tuků , **119 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/dalmatske-cufty>

Příprava

Maso smícháme s houskou namočenou v mléce. Mírně osolíme, opepříme, přidáme mouku, vejce a koření. Po pečlivém promíchání tvarujeme šištičky - čufty, opečeme je v kastrůlku na oleji a vyjmeme. Do zbylého tuku po opékání přidáme nakrájenou cibuli, mírně ji osmahneme a přisypeme mouku, červenou papriku a protlak. Hotovou cibulovou zasmažku zalijeme horkou vodou, rozšleháme, přidáme plátky citronu a koření. Za občasného míchání necháme asi 15 minut provařit. Ke konci varu zjemníme smetanou, do které jsme přidali trochu omáčky, aby se nesrazila, přisladíme, osolíme podle potřeby, krátce provaříme a omáčku scedíme. Rajče, kyselou okurku i papriku nakrájíme na kousky a lehce osmahneme na lžičce oleje. Zeleninu přidáme do omáčky, vložíme i čufty a dohromady vše ještě krátce povaříme. Podáváme s rýží nebo těstovinami.

Ingredience

- ✓ 500 g mletého masa
- ✓ 1 starší rohlík
- ✓ šálek mléka
- ✓ sůl
- ✓ 50 g hladké mouky + 4 lžičce na omáčku
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 malá konzerva rajčatového protlaku
- ✓ 3 plátky citronu
- ✓ 3 lžičce zakysané smetany
- ✓ 1 lžičce cukru krupice
- ✓ 1 velké rajče
- ✓ 1 velká kyselá okurka
- ✓ 1 zelená paprika
- ✓ 1 malá konzerva hrášku
- ✓ olej
- ✓ lžička mleté papriky
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka drceného kmínu
- ✓ 1 lžička koření na mleté maso a 1 lžička divokého koření

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné,
Maso, Zelenina, Klasika, Rodina, Hlavní chod

