



JERNEJ KITCHEN

ČUFTI

Čufti so preprosto najboljše mehke mesne kroglice. Obožujejo jih otroci in odrasli, postrežemo jih s paradižnikovo omako in preprosto zamrznemo za drugič.

ZA	8	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE:	60	MINUT
ČAS SKUPAJ:	1	URA 15 MINUT

ČUFTI

100 g belega kruha, brez skorje ali bele žemlje

160 ml mleka

900 g mletega mesa (govejega ali mešanega)

2 jajci

1 čebula, drobno sesekljana

2 žlici sesekljanega peteršilja

1 čajna žlička sušenega timijana

1 čajna žlička sušenega majarona

2 čajni žlički soli

1/2 čajne žličke mletega popra

3 žlice olivnega olja, za pečenje

PARADIŽNIKOVA OMAKA

3 žlice olivnega olja

1 čebula, drobno sesekljana

1 1/2 žlice bele moke

1 strok česna, drobno sesekljanega

1 1/2 žlice sladkorja

600 g paradižnikove passate (mezge)

ZMES ZA KROGLICE

Kruh narežemo na manjše kocke in ga damo v manjšo skledo. Prelijemo z vročim mlekom. Postavimo na stran za 5 minut, da se kruh napoji tekočine. Mleto meso z vsemi ostalimi sestavinami (jajca, čebula, peteršilj, timijan, majaron, sol, poper) in dobro pregnetemo. Dodamo še kruh in pregnetemo v enotno zmes. Maso razdelimo na 26 delov in vsak del oblikujemo v kroglico. Te postavimo na pekač ali večji krožnik.

POPEČEMO MESO

V večjo ponev damo olje in ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo polovico mesnih kroglic in jih popečemo, približno 2 - 3 minute na vsaki strani. Popečene kroglice postavimo na krožnik in ponovimo postopek s preostalimi kroglicami. Pazimo, da je v ponvi dovolj prostora med kroglicami.

ČUFTI

Večji lonec pristavimo na šibek ogenj. Dodamo olivno olje, drobno sesekljano čebulo in moko. Pražimo 5 minut pri šibkem ognju. Dodamo še drobno sesekljan česen in sladkor. Pražimo 1-2 minuti ter dodamo paradižnikovo passato (mezgo). Dobro premešamo, da dobimo gladko omako. Zalijemo z vodo, dodamo peteršilj, baziliko ter začинimo s soljo in poprom. Počakamo, da omaka zavre, nato zmanjšamo ogenj. Dodamo popečene mesne kroglice, pokrijemo s pokrovko in kuhamo 45 - 60 minut. Zadnjih 15 minut kuhanja odkrijemo pokrov. Kroglice morajo biti mehke in sočne, omaka pa gosta in polnega okusa.

POSTREŽEMO

Čufte postrežemo s [pire krompirjem](#). Ponavadi postreževa tri čufte na osebo, če smo res zelo lačni, lahko tudi štiri, oziroma po vašem okusu. Preostale čufte rada zamrzneva, da imamo

750 ml vode

obrok še za drugič.

2 vejici peteršilja

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

3 listki sveže bazilike

kuhinjski nož

rezalna deska

skleda

večja ponev