

12.009 Čufty na dalmátsky spôsob

Receptúra

Potrava	Množstvo v kg, l, ks
bravčové pliecko	0,55
hovädzie zadné	0,25
olej	0,09
mlieko	0,30
smotana kyslá	0,15
vajcia	7
pečivo	9
múka hladká	0,12
cukor kryštálový	0,02
cibuľa	0,90
rajčina	0,13
paprika zelená	0,17
hrášok sterilizovaný b. n.	0,07
uhorky sterilizované	0,05
rajčiakový pretlak	0,05
citróny	0,01
soľ	0,02
rasca mletá	0,005
paprika červená mletá	0,01



Výrobný postup

Mäso umyjeme vcelku, osušíme, pomelieme na hrubo spolu s pečivom namočeným v mlieku, mierne osolíme, pridáme časť hladkej múky, vajcia, mletú rascu, červenú mletú papriku, všetko dobre premiešame a rozdelíme na rovnaké kúsky. Formujeme hrubšie bochničky – čufty, ktoré prudko opečieme na horúcom oleji a ukladáme do pekáča, podlejeme troškou vody a zakryté dusíme. Do výpeku pridáme očistenú nakrájanú cibuľu, rajčiakový pretlak, cukor, zaprášime zvyškom múky, zalejeme vodou. Varíme asi 30 minút, pridáme citrónovú šťavu, zjemníme kyslou smotanou, mliekom, dochutíme a prevaríme. Očistenú zelenú papriku nakrájame na rezance, podusíme na oleji, pridáme na rezance pokrúpané uhorky, hrášok a očistené, olúpané rajčiaky. Udusené zeleninu pridáme do pripravenej omáčky, ešte 20 minút varíme.

Príloha: cestoviny, dusená ryža.