

Ćufte | Mesne okruglice 09.09.2017

Ćufte u paradajz sosu ili mesne okruglice u umaku od rajčice spremamo od **mesnih ćufti**, okruglica sa razmočenim kruhom i začinima, kuhanih u finom **paradajz umaku** sa začinima.

Smjesa mesa za ćufte je kod mene jednaka onoj za [faširanje](#). U nekim receptima umjesto razmočenog kruha dolazi riža. Ja ne radim sa rižom je me onda mesne okruglice previše podsjećaju na meso iz [filane paprike](#).



- 1 kg faširanog mesa (70% svinjetina / 30% junetina)
- 2 žemlje polusuhe 150 g (15% mase mesa)
- 2-3 dl mljeka (15-20% mase kruha)
- 1 jaje
- 100 g luka (10% mase mesa)
- 1-2 režnja (5-6 g češnjaka (0,5% mase mesa)
- 30g masti / 1 dl ulja
- 15 g soli 1,5% (50% sol / 50% vegeta)
- 1 MŽ slatke paprike 5 g (0,5%)
- 1/2 MŽ papar 2,5 g (0,25%)
- 2 VŽ sjeckanog peršuna



- 1l [pasirani paradajz](#)
- 0,7 - 1 l mesni temeljac/procjeđena juha
- 30-50 g oštro brašno
- 100 g luk
- 80 g mast / 1,5 dl ulja
- 1 VŽ šećera
- 1 MŽ 5 g slatka paprika
- 1 MŽ 5 g soli
- 1 MŽ 5 g vegete
- 1 VŽ sjeckanog peršuna

Priprema ćufti, odnosno mesnih okruglica

Razmočite prvo bijeli kruh. Kruh ne smije biti skroz svježi, najbolji je od jučer.

Ovisno o tvrdoći dodajte mu 15-20% kipućeg mljeka. Dobro promješajte i pomoću gnječilice za krumpir izradite finu masu. Najbolje je ako sami **meljete meso za ćufte**, tu masu jednom, zajedno sa mesom pustiti kroz flajš mašinu.



Ja ne volim intenzivni okus luka u **gotovim ćuftama**, zato luk nasjecjam sitno i klatko ga glaziram na masnoći. Dodam ga zajedno sa svim začinima i jajetom u **smjesu za mesne okruglice**.

Sve dobro izmješam u mašini za mješanje tijesta. **Smjesu za ćufte** stavim **OBAVEZNO** još 1-2 sata u frižider ili pola sata u škrinju da se dobro stisne. Ako je smjesa pre mekana **ćufte** se neće dati izraditi ljepo i okruglo. Formirajte rukama mesne okruglice težine između 50-80 g.

U posudi ugrijte masnoću (ne poveruće 140°C) te **mesne okruglice zapržite** sa svih strana. Nemojte ih okretati nego ih samo kružnim pokretima posude valjajte u njoj. **Ćufte** izvadite na tanjur sa strane



[Za paradajz umak](#) za ćufte kratko oznojite luk na masnoći od prženja. Kad luk glazira dodajte šećer i uz stalno mješanje pustite ga da karamelizira.

Potom dodajte crvenu papriku i brašno. Ponovno samo oznojite. Neka paprika malo zamiriši, pazite da ne prigori, maknite na stranu.

Podlijte sa mesnim temeljcom i sa pjenjačom dobro izmješajte da nema grudica. Količinu brašna možete promjeniti, želite li gušći ili rijedi **umak od rajčice za vaše mesne okruglice**. Vratite na vatru te dodajte **pasirani paradajz** i sve začine osim peršuna.

Neka **paradajz umak zakuha**, te tada u njega oprezno spustite **ćufte**.

Mesne okruglice u paradajz sosu neka lagano krčkaju 45

minuta.

Na početku nemojte mješati nego samo protresite posudu i to što češće. Čini li nam se umak od paradajza pre gust, (bit će još gušći tijekom kuhanja), dodajte temeljca.

Na polovici kuhanja, kada se **ćufte** već podignu, lagano promješajte. Nemojte puno grepsti, jer možda se malo uhvatilo za dno. Nema brige, na kraju će te tako presipati u drugu posudu.

Na kraju u **ćufte u paradajz sosu** dodajte sjeckani peršin.

Mesne okruglice u umaku od rajčice ostavite poklopljene da se malo ohlade te ih servirajte sa pire krumpirom.

Meni su **ćufte** ipak najbolje kada se ohlade pa ponovno prigriju.

