

Marokanske cuftice sa ras al hanotom (samo za Džoli)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g jagnjeceg mlevenog mesa
- **1** manji crni luk
- **2 pune kašike** seckanih pera mladog crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** jaje
- **1-2 kašike** prezli
- **po ukusu** soli
- **1 kašičica** ras al hanouta

Za prilog:

- **1 kg** mladog krompira
- **nekoliko grancica** sveže majcine dušice
- **po ukusu** soli i bibera
- **malom** maslaca

Za ras al hanout sos:

- **nekoliko kašika** masnoce u kojoj su se pržile cuftice
- **komadic** maslaca
- **1 puna kašica** paradajz pirea
- **2-3 kašike** brašna
- **po ukusu** soli
- **1 kašica** ras al hanouta

Priprema

Crni luk, perca mladog luka, kao i beli luk iseckati sitno, pa dodati mesu. Posoliti i dodati kašičicu ras al hanouta. Razbiti jaje u smesu, pa umesiti mesno testo. Dodavati prezle da se sve poveže u kompaktnu smesu, od koje ćemo oblikovati cuftice.

Nauljenim rukama otkidati komadice mesa, pa oblikovati kuglice. Krompir dobro oprati, pa skuvati u posoljenoj vodi. Ostaviti ga da se hladi. U sudu u kome će se pržiti cuftice, dobro zagrejati ulje, pa spuštati po nekoliko mesnih loptica. Kad poprime lepu, zlatastu koricu, smanjiti vatru da se dobro isprže. Ubaciti komadic maslaca, pa kad se otopi, njime zaliti skoro već gotove cuftice, da poprime ukus. Pržene cuftice odlagati na papirnati ubrus, da upije višak masnoce. Na istoj masnoci, kratko propržiti paradajz pire, da zamiriše i otopi se, kao i kašičicu ras al hanouta, a zatim staviti brašno i pržiti nekoliko minuta. Naliti tople vode onoliko koliko želite da sos bude gust. Smanjiti vatru i krckati par minuta. Proveriti da li je zacinjeno po ukusu. U drugom tiganju ugrijati malo ulja i maslaca, dodati par grancica sveže majcine dušice, pa kad zamiriše, ubaciti krompire da se prže dok fino ne pozlate. Na tanjir složiti par listova salate, mlade krompire, poslagati preko cuftice, par ceri paradajza presečenog na pola, i preliti sa kojom kašikom sosa...U posebnoj posudici staviti još ras al hanout sosa...

Evo divnog poklona sa Novog Zelanda...

Savet

Zahvaljujem mojoj dragoj Džoli koja me je tako prijatno obradovala ju?e pristiglim poklonom, i, ma koliko umorna, imala sam divnu odgovornost prema njoj, i pokušam da spremim nešto novo za naše podneblje... Draga moja, nadam se da sam ispunila tvoja o?ekivanja, a mi smo više nego zadovoljni ovim novim ukusom...