

## *Marokanske cuftice sa ras al hanotom (samo za Džoli)*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gjagnjeceg mlevenog mesa
- **1** manji crni luk
- **2** pune kašike seckanih pera mladog crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** jaje
- **1-2** kašike prezli
- **po ukususoli**
- **1** kašicicaras al hanouta

#### **Za prilog:**

- **1** kg mladog krompira
- **nekoliko** grancicas sveže majcine dušice
- **po ukususoli** i bibera
- **malomaslaca**

## **Za ras al hanout sos:**

- **nekoliko kašikamasnoce** u kojoj su se pržile cuftice
- **komadicmaslaca**
- **1 puna kašicicaparadajz pirea**
- **2-3 kašikebrašna**
- **po ukususoli**
- **1 kašicicaras** al hanouta

## **Priprema**

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

Nauljenim rukama otkidati komadice mesa, pa oblikovati kuglice. Krompir dobro oprati, pa skuvati u posoljenoj vodi. Ostaviti ga da se hlađi. U sudu u kome ce 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 vec 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 kašicicu 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 ugrejati malo ulja i maslaca, dodati par grancica sveže majcine dušice, pa kad zamiriše, ubaciti krompire da se prže dok fino ne pozlate. Na tanjur složiti par listova salate, mlaade krompire, poslagati preko cuftice, par ceri paradajza presecenog na pola, i prelitи sa kojom kašikom sosa...U posebnoj posudici staviti još ras al hanout sosa...

Evo divnog poklona sa Novog Zelanda...

## **Savet**

Zahvalujem mojoj dragoj Džoli koja me je tako prijatno obradovala jue 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 oekivanja, a mi smo više nego zadovoljni ovim novim ukusom...