

keeftedes - rodinné Ťofty

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezádáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg libového masa (nejlepší je kombinovat půl na půl vepřové s hovězím, komu se poštěstí tak nejlepší je hovězí s jehněčím), 1 a 0,5 šálku strouhanky (klasický kávový šálek), 2 cibulky ne moc velké, zelená petrželka, citrón, sůl, pepř, oregáno, 2 vejce, olivo

Ingredience::

vý olej, nasekanou čerstvou mátu (kdo nemá tak větší špetku sušené), hladkou mouku na obalení, olej na smažení

Postup

Postup přípravy: Namočíme strouhanku (ale tak, aby byla mokrá, ale neplavala), přidáme ji k mletému masu, pak přidáme nadrobno nakrájenou cibulku, promícháme, přidáme asi lžíci sekané zelené petrželky a lžíci citronové šťávy, lžíci olivového oleje a větší špetku máty (to by jste nevěřili jak dobře to chutná) a dvě celá vejce. Dochutíme solí, pepřem, přidáme lžičku oregána a pořádně (nejlépe rukama) prohněteme. Dáme do chladničky asi na půl hodky odležet. Pak z odleželé směsi tvoříme kuličky cca velikosti vlašského ořechu, každou obalíme v hladké mouce a osmažíme v rozpáleném oleji.

Ťofty - ťoftades, se podávají buď studené se salátem nebo teplé s rýží a rajčatovou omáčkou (na másle zpěníme nadrobno nasekanou cibulku, přidáme nasekaná oloupaná rajčata, necháme probublat, přidáme sůl, pepř a špetku ml. skořice, necháme provařit až to trochu zhoustne). Ale my to stejně léta jíme jen s chlebem nebo s přáteli jako mňamku na zahradě jen tak.