

# Bosenské čufty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

Porce: 4

- olivový olej na smažení 6 lžíce
- **na ozdobu**
- čerstvá petrželka 1 ks
- **omáčka**
- cibule 3 ks
- mrkev 1 ks
- extra panenský olivový olej 2 lžíce
- cukr 1 lžička
- rajčatový protlak 1 lžíce
- česnek 2 stroužek
- rajče 4 ks
- bobkový list 2 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **směs**
- mletá skořice 1 špetka
- vejce 1 ks
- cibule 1 ks
- římský kmín 1 špetka
- čerstvá petrželka 2 lžíce
- jehněčí maso 250 g
- strouhanka 1 lžíce
- telecí maso 250 g
- čubrica 0.5 lžička

**Doba přípravy:** 75 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Bosna a Hercegovina

**Počet porcí:** 4

## **Postup:**

Den předem pomeleme telecí a jehněčí (nebo hovězí) maso. Cibuli oloupeme a nasekáme na jemno. Petrželku nasekáme nadrobno.

Do mletého masa přidáme nasekanou cibuli, vejce, půl lžičky čubrici, špetku mleté skořice a římského kmínu, lžiči strouhanky, nasekanou petrželku, sůl a pepř. Masovou směs prohněteme a přikrytou necháme přes noc v chladničce odležet.

Druhý den si připravíme omáčku, na kterou spaříme a oloupeme rajčata, mrkev oškrábeme, cibule a česnek oloupeme. Všechnu zeleninu potom rozmixujeme. Na olivovém oleji osmahneme rajčatový protlak, abychom ho zbavili kyselosti. Přidáme mix zeleniny, bobkové listy, lžičku cukru, sůl, čerstvě mletý pepř a dusíme.

Z mletého masa vytvarujeme malé kuličky velikosti pingpongového míčku, obalíme je v hladké mouce a osmažíme v rozpáleném oleji. Smažené kuličky vložíme do vroucí omáčky a chvíli podusíme, aby omáčka zhoustla.

Bosenské čufty podáváme s chlebem nebo vařenou rýží či těstovinami. V Bosně podávají čufty s bílým chlebem. Pokrm ozdobíme nasekanou petrželkou.