

Sulu köfte - turecké masové kuličky v rajčatové omáčce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- **omáčka**
- cibule 1 ks
- rajčatový protlak 2 lžíce
- voda 500 ml
- sůl 1 lžička
- máslo 50 g
- sušená máta 1 lžička
- sumac 1 lžička
- **podle potřeby**
- olivový olej 1 ks
- **směs**
- sůl 1 lžička
- sušené oregano 1 lžička
- bulgur 100 ml
- sumac 1 lžička
- vejce 1 ks
- čerstvě mletý černý pepř 0.5 lžička
- chilli vločky 0.5 lžička
- isot paprika 1 lžička
- voda 150 ml
- mleté hovězí maso 700 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Turecko

Počet porcí: 6

Postup:

Mleté hovězí maso dáme do mísy. Středně velký bulgur v misce zalijeme horkou vodou, přikryjeme pokličkou a necháme napučet, dokud nevsákne všechnu vodu. K mletému masu přidáme napučený bulgur, vejce, čerstvě mletý černý pepř, sumac, sušené oregano, isot papriku, chilli vločky, sůl podle chuti a dobře promícháme rukama.

Navlhčenýma rukama vytvarujeme z amsvé směsi kuličky velikosti vlašského ořechu, které klademe na talíř jemně posypaný hladkou moukou a povrch kuliček také jemně posypeme moukou.

Připravené kuličky postupně opečeme z obou stran na rozehřátém olivovém oleji a vybereme na talíř. Do výpeku přidáme čerstvé máslo, necháme rozpustit, orestujeme na něm jemně osolenou posekanou cibuli do sklovita a poté opečeme rajčatový protlak za občasného míchání.

Dále zalijeme asi 500 ml horké vody, podle chuti osolíme a přidáme všechno koření, které je v kuličkách, navíc přidáme sušenou mátu peprnou a do omáčky vložíme opečené kuličky, které mají být ponořené asi do 3/4 ve šťávě. Přikryjeme pokličkou a vaříme na středním plameni 15 minut.

Kuličky potom pootáčíme a vaříme dalších 15 minut, šťáva zatím přiměřeně zhoustne. Masové kuličky budou velmi chutné, šťavnaté, lehoučké a díky bulguru krásně nadýchané. Rajčatová omáčka má úžasnou osvěžující chuť po mátě a je nádherně voňavá po použitém koření.

Sulu köfte - turecké masové kuličky v rajčatové omáčce podáváme horké s česnekovým jogurtem, který si na talíř nabere každý sám. Jako přílohu k sulu köfte přidáme krajíc čerstvého domácího chleba.

Sumac (Sumach) je složený z 35 druhů kvetoucích rostlin rodu Rhus a používá se jako rozemletý prášek z plodů - kostkovice červeno-hnědé až fialové barvy jako koření arabské, turecké či blízko-východní kuchyně. Koření se ním třeba saláty či koláče a hlavně maso, kebab, rýže má citronovou jemně pálivou chuť.

Isot paprika je fermentovaná paprika, která je sušená na slunci. Má mírně uzenou, pálivou a velmi specifickou lahodnou chuť. Vyznačuje se typickou chutí příznačnou pro tureckou kuchyni, lze ji koupit v tureckých obchodech s kořením a tureckými lahůdkami.