



## Спомени от кухнята: Гръцките кюфтенца на Димитрис



4 порции

### СЪСТАВКИ

450 г кайма (150 г говеждо,  
150 г агнешко, 150 г свинско)  
1 голяма глава лук, нарязана  
на ситно в блендер  
**2 яйца**  
2 счукани скилидки чесън  
**120 г галета**  
1 ч. л. зехтин  
1 с. л. сушена мента  
4 ч. л. смлян кимион  
сол, пипер  
**2 чаши брашно**  
300 – 500 мл зехтин за  
пържене

### За соса:

1 малка глава лук, ситно  
нарязана  
2 – 3 с. л. зехтин  
500 г доматино пюре  
½ ч. л. захар  
1 с. л. смлян кимион  
½ - 1 пеперончино (червена  
люта чушка)  
сол, пипер

### За гарнитурата:

200 г дългозърнест ориз  
50 г **ризони паста**  
1 глава лук  
50 г **масло**  
Пилешки бульон

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Смесете и омесете всички съставки за кюфтенцата в голяма купа на ръка или в кухненски комбайн.

Оставете сместа в хладилника за 30 минути да се стегне, ако е необходимо. Сложете брашното за хляб в плитка тава или чиния.

Навлажнете ръцете си с вода и започнете да оформяте от сместа малки колкото една хапка цилиндрични топки, приблизително 25 – 30 г всяка. След като сте ги направили всички и точно преди да почнете да ги готвите, оваляйте ги в брашно една по една и ги оставете настрани.

Загрейте зехтина в голям тиган за пържене и внимателно поставяйте кюфтенцата едно по едно да се пържат. След 2 минути ги обърнете и след общо 4 минути ги извадете от тигана.

Поставете кюфтенцата върху голяма чиния, покрита с кухненска хартия.

Подгответе гарнитурата, като нагreete зехтин в тиган и сотирате ризони пастата, докато не потъмнее. Добавете половината от нарязания лук и ориза и сотирайте минута, след което добавете пилешкия бульон. Оставете да се вари бавно, докато оризът се свари, след което добавете сол и пипер. След като оризът е готов, добавете масло и разбъркайте.

Пригответе соса, като сотирате лука, пеперончиното и кимиона в зехтин в голяма тенджера на средна температура и след пет минути добавете доматино пюре и захарта. Оставете го да ври 3 – 4 минути, след което добавете готовите кюфтенца и варете още две минути. Вашите кюфтенца от Смирна са готови!

### СПОМЕНИ ОТ КУХНЯТА: ДИМИТРИС

Смирна, сега Измир в Турция, е била една от люлките на източната средиземноморска кухня в края на 19 и началото на 20 век. Една от най-известните рецепти с произход от Смирна е Soutzoukakia, кюфтенца с цилиндрична форма, приготвени с чесън и кимион и варени в доматен сос; доста пикантни, но не люти. Тъй като баба ми беше от Смирна и беше превъзходна готвачка, тя често готвеше това ястие. Споменът за нея, готвеща кюфтенцата, е свързан по-скоро със силния аромат на кимион, който изпълваше къщата, отколкото със самия вкус на храната. За съжаление семейната рецепта не беше предадена от майка ми на мен, така че трябваше сам да я откроя.

Преди няколко години намерих оригинална рецепта за кюфтенца от Смирна от началото на 20-ти век в книга с рецепти за домакините от Смирна. Тази рецепта обаче беше твърде опростена и не напомняше за елегантното ястие, което приготвяше баба ми. Реших да пресъздам това ястие по същия начин, по който го правеше баба ми и създадох моя собствена версия на кюфтенцата от Смирна. Оттогава тези кюфтенца станаха част от рецептите, които редовно използвам в къщи. И трите ми дъщери много ги обичат като върховна вкусна храна.

Избрах да заменя каймата от оригиналната рецепта с три вида кайма: от говеждо, свинско и агнешко. Добавих мента, яйце и ситно нарязан лук към стария хляб, чесъна и кимиона от оригиналната рецепта. С тези малки поправки на рецептата се получи ястие с изключителна текстура и вкус, като едновременно се запази аромата на кимиона и чесъна.