
Kofta z jagnieciny z rusztu

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2126 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 20 min.

500 g mielonej jagnieciny,

2 łyżki posiekanej zielonej pietruszki,

1/4 łyżeczki sproszkowanego kminku,

1 cebula,

sol, pieprz.

1. Cebule obrac, umyc, posiekac, nastepnie dobrze wymieszac z miesem. Dodac

sol, pieprz, pietruszke i sproszkowany kminek. Ugniesc tak jak ciasto.

2. Podgrzac grill do wysokiej temperatury.

3. Formowac kofta na ksztalt malych paroweczek dlugosci ok. 5 cm lub male kotleciki srednicy 3-4 cm.

4. Nabic kofta na szpadki, ulozyc na brytfannie. Podpiec z jednej strony przez

5 min, obroci na druga strone, piec nastepne 5 min, az mieso bedzie gotowe.

5. Kofta zdjac ze szpadek, przelozyc na talerz. Podawac z ryzem, salata lub

chlebkiem pitta (przepis w rozdziale "macz-ryz") i dippem tahina (przepis w

rozdziale "sosy"). Kofta mozna rowniez uformowac na ksztalt hamburgerow, nie

zapominajac, ze beda wymagaly dluzszego pieczenia. Mozna rowniez oprócz cebuli dodac czosnek, sproszkowane chilli i posiekane liscie kolendry.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 60.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)