
Kofta z migdalami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2025 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

1 kg miesa jagniecego lub wolowego,
2 cebule,
2 jaja,
6 lyzek migdalow lub orzechow wloskich,
3 lyzki masla,
1 lyzka posiekanej zielonej pietruszki,
1 cytryna,
sol, pieprz.

1. Mieso zemlec 3 razy przez maszynke.
2. Jajka roztrzepac w misce, nastepnie dodac starte cebule.
3. Mieso polaczyc z jajami i cebula, dodac sol i pieprz, dobrze wymieszac.

Wyrabiac rekoma 5 min.

4. Migdaly sparzyc wrzatkciem, obrac, posiekac.
5. Z miesa uformowac 6 plaskich prostokatow, posypac kazdy, wzdluz dluzszego boku, posiekanymi migdalami. Zwinac w rolade, nastepnie uformowac na ksztalt kofta.
6. Brytfanne wysmarowac tluszczem, ulozyc w niej kofta, posmarowac stopionym maslem i pokropic kilkoma lyzkami wody.
7. Piec ogrzac do temp. 180żC. Kofta piec 45 min. Przelozyc na polmisek, posypac pietruszka i przybrac kawalkami cytryny. Podawac z ryzem lub frytkami i salatka tabbouleh (przepis w rozdziale "salatki").

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 64.

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