Kotleciki z jagnieciny (kofta)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2279 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

700 g jagnieciny,

2 lyzki masla,

1 jajo,

1 duza cebula,

50 g migdalow,

1 lyzka drobno pokrojonej zielonej pietruszki,

1 lyzeczka sproszkowanej kolendry,

1 lyzeczka sproszkowanego kminku,

sol, pieprz,

maslo do smarowania formy.

1. Mieso oplukac, oczyscic, pokroic w kawalki, 2 razy zemlec.

2. Migdaly sparzyc wrzatkiem, obrac, posiekac. Cebule obrac, utrzec na tarce.

Jajo roztrzepac w misce. Polaczyc mieso z jajem, dodac cebule, sol, pieprz,

kolendre, kminek. Wymieszac na jednolita mase.

3. Z masy miesnej uformowac 4 plaskie prostokaty, kazdy posypac posiekanymi

migdalami, zwinac jak rolade, uksztaltowac podluzne kotleciki kofta.

4. Brytfanne wysmarowac maslem. Ulozyc kofta, polac roztopionym maslem, skropic

kilkoma lyzkami wody. Piec w piekarniku ogrzanym do temp. 180żC ok. 45 min.

Przelozyc na polmisek, posypac pietruszka, przybrac czastkami cytryny. Podawac z ryzem lub frytkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 74.

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