
Kotleciki z jagnieciny (kofta)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2096 razy.

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

700 g jagnieciny,

2 łyżki masła,

1 jajo,

1 duża cebula,

50 g migdałów,

1 łyżka drobno pokrojonej zielonej pietruszki,

1 łyżeczka sproszkowanej kolendry,

1 łyżeczka sproszkowanego kminku,

sol, pieprz,

masło do smarowania formy.

1. Mieso opłukać, oczyścić, pokroić w kawałki, 2 razy zemleć.

2. Migdały sparzyć wrzątkiem, obrać, posiekać. Cebule obrać, utrzeć na tarce.

Jajo roztrzepać w misce. Połączyć mięso z jajem, dodać cebule, sol, pieprz,

kolendre, kminek. Wymieszać na jednolitą masę.

3. Z masy mięsnej uformować 4 płaskie prostokąty, każdy posypać posiekanymi

migdałami, zwinąć jak roladę, ukształtować podługne kotleciki kofta.

4. Brytfannę wysmarować masłem. Ułożyć kofta, polać roztopionym masłem, skropić

kilka łyżkami wody. Piec w piekarniku ogrzanym do temp. 180°C ok. 45 min.

Przełożyć na polmisek, posypać pietruszką, przybrać cząstkami cytryny. Podawać z ryżem lub frytkami.

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

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