Mielona baranina z rusztu (kofta)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2419 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 45 min.

500 g baraniny bez kosci z lopatki lub karkowki,

100 ml oleju,

2 lyzki ugotowanego szpiku wolowego,

1 duza cebula,

6-8 lisci kolendry,

1 lyzka drobno pokrojonej zielonej pietruszki,

1 lyzeczka sproszkowanego kminku,

1 lyzeczka sproszkowanej ostrej papryki,

szczypta cynamonu,

sol.

1. Mieso umyc, osuszyc, oczyscic z zyl i powiezi, pokroic na male kawalki,
2 razy zemlec w maszynce razem ze szpikiem wolowym. Cebule obrac, drobno posiekac. Zmielone mieso przelozyc do miski, dodac cebule, papryke, kminek, pietruszke, porwane na kawalki liscie kolendry, cynamon i sol. Lekko zmoczyc rece, wyrobic mieso na gladka, jednolita mase.
2. Uformowac kotleciki kofta, walcowate, dlugosci ok. 5 cm. Nadziac na szpadki, odstawic na 1 godz do lodowki, by stezaly.
3. Kotleciki wyjac, posmarowac olejem, wstawic do mocno rozgrzanego rozna. Piec 10 min, potem zmniejszyc temp. i dopiekac jeszcze ok. 5 min.
4. Kofta zdjac ze szpadek, przelozyc na polmisek. Podawac z ryzem i salata.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 72.

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