

## Doradca Smaku X: Kofta wołowo-wieprzowa z sałatką miętową, odc. 31



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>cebula czosnkowa</b>	1 szt.
<b>mięso mielone wołowo-wieprzowe</b>	500 g
<b>masło 82%</b>	2 łyżki
<b>musztarda rosyjska</b>	5 łyżeczek
<b>oliwa</b>	50 ml
<b>pita</b>	1 szt.

#### Sałatka miętowa:

<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>ogórek zielony</b>	1/3 szt.
<b>awokado</b>	1/2 szt.
<b>czerwona cebula</b>	1/2 szt.
<b>rzodkiewka</b>	4 szt.
<b>szczypiorek</b>	1 pęczek
<b>kolendra</b>	1 pęczek
<b>mięta liście</b>	kilka szt.
<b>oliwa</b>	20 ml
<b>jogurt grecki</b>	200 g

#### Do smaku:

**kolendra cała**

**cynamon mielony**

**chili z solą morską**

**sól morską**

**kmin rzymski mielony**

**pieprz kolorowy**

**papryka słodka mielona**

**czarnuszka**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### **Kofta:**

Czosnek i cebulę drobno siekamy. Do mięsa mielonego znajdującego się w misce, dodajemy czosnek, cebulę i masło. Doprawiamy cynamonem, solą, słodką czerwoną papryką i kminem rzymskim. Do moździerza wsypujemy kolendrę i rozcieramy. Roztartą kolendrę dodajemy do mięsa wraz z musztardą rosyjską. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy dłonią. Następnie wyrabiamy mięso i formujemy klopsy. Na rozgrzaną patelnię wlewamy olej. Kofty nadziewamy na drewniane patyczki i wyrabiając mięso formujemy podłużne szaszłyki. Koftę smażymy na patelni z każdej strony przez 2-3 minuty. Następnie kofty przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C na 15 minut.

### **Sałatka miętowa:**

Czosnek siekamy, z ogórka wycinamy pestki, pozostałą część tniemy w drobną kostkę, awokado kroimy w kostkę, cebulę kroimy w piórka, rzodkiewki w paski, szczypiorek, kolendrę i listki mięty drobno siekamy. Do miski dodajemy wszystkie pokrojone składniki, mieszamy i doprawiamy solą morską z chili, kolorowym pieprzem, wlewamy oliwę i mieszamy. Dodajemy jogurt typu greckiego. Placek pita kroimy na 4 części. Kofty układamy na chlebkach. Sałatkę przekładamy do miseczki, dekorujemy listkiem mięty i posypujemy czarnuszką.