

Przepis dnia V: Kofta z baraniny z sosem miętowym, odc. 22



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mielona baranina	700 g
jajko	
czosnek	1-2 ząbki
kolendra	świeża
mięta liście	
pomidorki cherry	10-13 szt.
masło	50 g
olej słonecznikowy	
jogurt naturalny	50 g
majonez	100 g
Kminek mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1/2 łyżeczki
Kolendra cała Prymat	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	
Party Dip Czosnkowy Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W moździerzy rozdrabniamy i mieszamy przyprawy: ziarna kolendry, gałkę muskatołową, kminek mielony.
- KROK 2 Mięso przekładamy do miski, dodajemy do niego przygotowane przyprawy, odrobinę wody, jajko, posiekane liście kolendry i posiekany czosnek. Doprawiamy chili pieprzem cayenne.
- KROK 3 Całość dokładnie mieszamy. Dodajemy masło i doprawiamy do smaku solą morską i pieprzem czarnym. Ponownie mieszamy i odstawiamy mięso na parę minut, żeby mięso przeszło aromatem przypraw.
- KROK 4 Przygotowujemy dip czosnkowy: zawartość opakowania party dip czosnkowy wsypujemy do miseczki i dodajemy 100g majonezu i 50g jogurtu naturalnego. Dodajemy kilka posiekanych liści mięty, dokładnie mieszamy i odstawiamy na 5 minut.
- KROK 5 Z mięsa formujemy wałki i nabijamy je na patyczki do szaszłyków. Na końcu każdego szaszłyka nabijamy 1 pomidor cherry. Szaszłyki smażymy na rozgrzanym oleju po ok.1 min. z każdej strony.
- KROK 6 Następnie przekładamy szaszłyki do naczynia żaroodpornego i zapiekamy w piekarniku w temperaturze 200 stopni przez ok. 10 minut. Szaszłyki podajemy z dipem czosnkowym.