



Greckie kofty

Autor: [najlepszewkuchni.pl](#)

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Cebulę drobno siekamy.

Krok 2

Bułkę namaczamy w ciepłej wodzie przez 20 sekund i odciskamy z wody. Łączymy ze zmielonym mięsem, dodajemy jajko i przyprawy, zagniatamy do powstania jednolitej masy.

Krok 3

Mięsem oblepiamy patyczki formując podłużne roladki. Wykładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i zapiekamy w 200°C przez 30 minut.

Składniki:

- 500 g mięsa
- 1 cebula
- 1 jajko
- 1 bułka kajzerka
- 1 łyżeczka tymianku
- 1 łyżeczka rozmarynu
- 1 łyżeczka suszonej bazylii
- ½ papryki słodkiej, gorczycy, suszonego czosnku
- Sól i pieprz