



Wołowe kofty

Autor: Bożena Kujawska

Danie: **Kolacja,**

Osób: **3**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Cebulę i czosnek obrać i drobno posiekać. Do miski włożyć mielone mięso, dodać cebulę z czosnkiem, posiekaną natkę pietruszki, zmiądzoną kolendrę i imbir. Masę mięsną doprawić na ostro solą, czarnym pieprzem i pieprzem cayenne, wstawić do lodówki na około 1 godzinę. Po tym czasie formować z mięsa kulki, każdą nadziewać na szpadki do szaszłyków i rozpląszczyć. Można je przed pieczeniem skropić olejem. Blachę do pieczenia wyłożyć pergaminem, układać kofty i piec w piekarniku na opcji grill przez 12-15 minut w 240 stopni C.

40 dag miękkiej , drobno mielonej
wołowiny,

3 ząbki czosnku,

1 cebula,

1 łyżka posiekanej natki pietruszki,

1/2 łyżeczki kolendry,

1/2 łyżeczki imbiru,

do smaku sól, pieprz czarny, pieprz
cayenne