# Albóndigas s čipsom od tortilja

50–60 Min

## Sastojci 5 Porcije

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 370 g | Čipsa od tortilja |
| 500 g | Govedine, mljevene |
| 1 | Jaje |
| 1 | Češanj češnjaka |
| 40 g | Peršina, svježeg |
| 1 jušna žlica | Dimljena paprika |
| 1 prstohvat | Morska sol gruba |
| 1 prstohvat | Papar crni zrno |

Za salsu

| | |
|---|---|
| 1 kom. | Crvene paprike babure |
| 1 kom. | Luka, manji |
| 3 jušne žlice | Maslinova ulja |
| 400 g | Pasirana rajčica (iz konzerve) |
| 1 | Crvena čili papričica |
| 2 | Grančice svježe majčine dušice |
| 2 jušne žlice | Bijelog vinskog octa |
| 1 čajna žličica | Šećera |
| 1 prstohvat | Morska sol gruba |
| 1 prstohvat | Papar crni zrno |

## Priprema

1. Stavite pola čipsa od tortilja na stranu za ukras. Drugu polovicu ostavite u vrećici i rukom ih zdrobite u sitne komade.
2. Protisnite češnjak kroz prešu za češnjak. Sitno nasjeckajte svježi peršin. Dobro izmijesite i sjedinite meso s jajetom, češnjakom, paprikom s aromom dima, 2 vrhom pune jušne žlice mrvica od tortilja, polovicom isjeckanog peršina, morskom solju i mljevenim paprom.
3. Zagrijte pećnicu na 200 °C (356 °F).
4. Vlažnim rukama oblikujte mesnu mješavinu u kuglice i uvaljajte u preostale mrvice od tortilja. Postavite kuglice na lim za pečenje obložen papirom za pečenje i pecite 25 minuta na 200 °C (392 °F) bez ventilatora, tako da poprime lijepu smeđu boju.
5. Za pripremu salse: Ogulite i nasjeckajte luk na kockice. Izvadite sredinu paprike babure i čili papričice i nasjeckajte ih na sitne komadiće.
6. Zagrijte maslinovo ulje u tavi i pržite luk dok ne postane staklast, zatim dodajte papriku baburu, čili i nastavite pržiti.
7. Dodajte pasiranu rajčicu i grančicu majčine dušice te začinite morskom solju, mljevenim paprom, šećerom i bijelim vinskim octom. Neka se kuha 15 minuta.
8. Nabodite albóndigas po želji, ukrasite svježim peršinom, poslužite sa salsom i čipsom od tortilja i uživajte.