



Albóndigas s čipsom od tortilja

⌚ 50–60 Min   

Priprema

- 1 Stavite pola čipsa od tortilja na stranu za ukas. Drugu polovicu ostavite u vrećici i rukom ih zdobite 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, ukasite svježim peršinom, poslužite sa salsom i čipsom od tortilja i uživajte.

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	♦ Paprika s Aromom Dima
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

