



Albóndigas s tortilja čipsom

🕒 50–60 Min   

Priprava

- 1 Polovico tortilja čipsa dajte na stran za okras. Drugo polovico pustite v vrečki in jo z rokami zdrobite na koščke.
- 2 S stiskalnikom za česen zdrobite česen. Svež peteršilj drobno sesekljajte. Mleto goveje meso dobro prenetite skupaj z jajcem, česnom, mleto dimljeno papriko, 2 zvrhanima žlicama zdrobljenega tortilja čipsa, polovico sesekljanega peteršilja, morsko soljo in mletim poprom.
- 3 Pečico segrejte na 200 °C.
- 4 Z vlažnimi rokami iz mesne mešanice oblikujte kroglice in jih povaljajte v preostalem zdrobljenem tortilja čipsu. Mesne kroglice položite na nizek pekač, obloženem s papirjem za peko, in jih v pečici pri segrevanju z zgornje in spodnje strani pecite 25 minut na 200 °C, da lepo porjavijo.
- 5 Priprava salse: Čebulo olupite in drobno sesekljajte. Papriki in čiliju odstranite semena ter ju narežite na koščke.
- 6 V kozici segrejte oljčno olje in popražite čebulo, dokler ne postekleni. Nato dodajte papriko in čili ter nadaljujte s praženjem.
- 7 Dodajte sesekljan paradižnik in vejico timijana ter po okusu začinite z morsko soljo, mletim poprom, sladkorjem in belim vinskim kisom. Pustite, da 15 minut počasi vre.
- 8 Albóndigas nabodite po lastni želji, okrasite s svežim peteršiljem ter postrezite skupaj z omako in tortilja čipsom. Uživate.

Sestavine 5 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

370 g	Tortilja čipsa
500 g	Mletega govejega mesa
1	Jajce
1	Strok česna
40 g	Svežega peteršilja
1 žlica	🔥 Paprika dimljena mleta
1 ščepec	🔥 Morska sol jodirana
1 ščepec	🔥 Poper črni celi

Za salso

1 cela	Rdeča paprika
1 cela	Majhna čebula
3 žlice	Oljčnega olja
400 g	Sesekljanega paradižnika iz pločevinke
1	Rdeč čili
2	Vejici svežega timijana
2 žlici	Belega vinskega kisa
1 žlička	Sladkorja
1 ščepec	🔥 Morska sol jodirana
1 ščepec	🔥 Poper črni celi

