



Albóndigas s tortilovými lupienkami

🕒 50–60 Min   

Príprava

Ingredencie 5 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

370 g	Tortilové lupienky
500 g	Hovädzie mäso, mleté
1 ks	Vajcia
1 ks	Strúčik cesnaku
40 g	Petržlen, čerstvý
1 PL	♦ Paprika údená
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Čierne korenie celé

Na salsu

1 kus	Červená paprika
1 kus	Cibuľa, malá
3 PL	Olivový olej
400 g	Pretlak (z plechovky)
1 ks	Červená čili paprička
2	Vetvička čerstvého tymiánu
2 PL	Biely vínny ocot
1 ČL	Cukor
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Čierne korenie celé

- 1 Odložte si polovicu tortilových lupienkov ako dekoráciu. Druhú polovicu nechajte v sáčku a rukou ich rozdrobte na jemné kúsky.
- 2 Pomocou lisu na cesnaku prelisujte cesnak. Nadrobno nasekajte čerstvú petržlenovú vňať. Mleté mäso dôkladne vymiešajte spolu s vajcom, cesnakom, údenou paprikou, 2 vrchovatými PL rozdrvených tortilových lupienkov, polovicou nasekanej petržlenovej vňate, morskou soľou a mletým korením.
- 3 Predhrejte rúru na 200 °C (356 °F).
- 4 Mokrými rukami tvarujte mäsovú zmes do malých guľiek a obal'te zvyšnými rozdrvenými tortilovými lupienkami. Položte malé mäsové guľky na plech vystlaný papierom na pečenie a pečte do chrumkava 25 minút pri teplote 200 °C (392 °F) pri bežnom nastavení rúry, kým nezískajú peknú hnedú farbu.
- 5 Príprava salsy: Ošúpte cibuľu a nakrájajte ju nadrobno. Vyberte stred z papriky a čili papričky a nakrájajte ich na malé kúsky.
- 6 Na panvici zohrejte olivový olej a cibuľku opekajte do sklovita, potom pridajte papriku a čili a pokračujte v restovaní.
- 7 Pridajte pretlak a vetvičku tymiánu a dochuťte morskou soľou, mletým korením, cukrom a bielym vínnym octom. Nechajte 15 minút povariť.
- 8 Albóndigas napichujte na špajdle podľa chuti, ozdobte čerstvou petržlenovou vňaťou a podávajte spolu so salsou a tortilovými lupienkami.

