



Albóndigas с тортила чипс

⌚ 50—60 Минути 

Подготовка

Съставки за 5 Порции

♦ = Kotányi Produkte

370 g	Чипс тортила
500 g	Говеждо, смяно
1	Яйце
1	Скилигка чесън
40 g	Магданоз, пресен
1 с.л.	♦ Пушен червен пипер, млян
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна

За салцата

1	Червена чушка
1	Лук, малък
3 с.л.	Зехтин
400 g	Доматена паста (от консерва)
1	Червена люта чушка
2	Клончета прясна мащерка
2 с.л.	Бял винен оцет
1 ч.л.	Захар
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна

- Отделете половината тортила чипс настрана за гарнитура. Останалия чипс направете на трохи, както е в пликчето, на ръка или с помощта на точилка.
- Използвайте преса за чесън, за да намачкате чесъна. Нарежете на ситно пресния магданоз. Разбъркайте мляното говеждо месо заедно с яйцето, чесън, пушен червен пипер, 2 с.л. тортила чипс на трохи, половината от накълзания магданоз, морска сол и млян черен пипер.
- Загрейте фурната на 200 °C (356°F).
- С мокри ръце оформете месото на малки кюфтенца и оваляйте в останалите трохи от тортила чипса. Поставете малките кюфтенца в тава, покрита с хартия за печене, и печете 25 минути на 200°C (392°F), като използвате настройката за конвекционно печене на фурната, докато се препечат хубаво.
- За да направите салцата: Обелете и нарежете на ситно лука. Извадете сърцевината от чушката и чилито и нарежете на малки парченца.
- Загрейте зехтина в тиган и задушете лука, докато стане прозрачен, след това добавете чушката и чилито и продължете да пържите.
- Добавете доматиената паста и клончето мащерка и овкусете с морска сол, млян черен пипер, захар и бял винен оцет. Оставете да ври 15 минути.
- Гарнирайте кюфтенцата с пресен магданоз и сервирайте заедно със салцата и тортила чипса, и се насладете.

