



Albóndigas с тортilla чипс

⌚ 50–60 Минути 

Подготвка

- 1 Отделете половината тортilla чипс настрани за гарнитура. Останалия чипс направете на трохи, както е в пликчето, на ръка или с помощта на точилка.
- 2 Използвайте преса за чесън, за да намачкате чесъна. Нарежете на ситно пресния магданоз. Разбъркайте мляното говеждо месо заедно с яйцето, чесън, пущен червен пипер, 2 с.л. тортilla чипс на трохи, половината от нахълцания магданоз, морска сол и млян черен пипер.
- 3 Загрейте фурната на 200 °C (356°F).
- 4 С мокри ръце оформете месото на малки клофтенца и овляйте в останалите трохи от тортilla чипса. Поставете малките клофтенца 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.
- 5 За да направите салцата: Обелете и нарежете на ситно лука. Извадете сърцевината от чушката и чилито и нарежете на малки парченца.
- 6 Загрейте зехтина в тиган и задушете лука, докато стане прозрачен, след това добавете чушката и чилито и продължете да пържите.
- 7 Добавете доматената паста и клончето мащерка и овкусете с морска сол, млян черен пипер, захар и бял винен оцет. Оставете да ври 15 минути.
- 8 Гарнирайте клофтенцата с пресен магданоз и сервирайте заедно със салцата и тортilla чипса, и се насладете.

Съставки за 5 Порции

◆ = Kotányi Produkte

370 g	Чипс тортilla
500 g	Говеждо, смяяно
1	Яйце
1	Скилдка чесън
40 g	Магданоз, пресен
1 с.л.	◆ Пущен 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 лютча чушка
2	Клончета прясна мащерка
2 с.л.	Бял винен оцет
1 ч.л.	Захар
Щипка	◆ Морска сол
Щипка	◆ Черен пипер на зърна

