



Телешки кофта кебап с хумус от червена леща

⌚ 30—35 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Телешка кайма
1 бр.	Червен лук
	Зехтин
1 с.л.	♦ Микс за кайма
¼ ч.л.	♦ Кимион, млян
Щипка	♦ Кориандър, млян
Щипка	♦ Канела на прах

За хумуса от червена леща

400 g	Червена леща, сварена
2 с.л.	Сусамоф тахан
50 ml	Зехтин
Половин	Лимон, сок
½ ч.л.	♦ Кимион, млян
½ ч.л.	♦ Чесън на гранули
Щипка	♦ Кориандър, млян
	♦ Морска сол

- 1 Нарежете лука за кюфтетата на ситно. Разбъркайте с каймата и овкусете с подправките. Оформете кюфтенца, напръскайте с малко зехтин и набучете на шишчета, както на снимката. Пригответе на фурна или на скара.
- 2 Изстискайте сока от половин лимон и го блендирайте с останалите необходими съставки за хумуса.
- 3 Сервирайте готовите кюфтенца с хумуса и поднесете по желание със ситно нарязан магданоз, шам фъстък и/или арабски хлебчета.

