

Chiftele Kofta din Vită cu Hummus

— Min.

Pregătire

1. Toacă fin ceapa și amestec-o cu carnea tocată și amestecul de condimente pentru vită. Formează chiftele mici, de formă alungită (tip cârnăcior). Stropește-le cu ulei de măsline și gătește-le la grătar sau în cuptor timp de 10–12 minute, întorcându-le pentru a se rumeni uniform.
2. Pentru hummus, mixează toate ingredientele (semințele de chimen se macină) până obții o cremă fină și omogenă. Dacă este necesar, adaugă 1–2 linguri de apă pentru o consistență mai moale.
3. Întinde hummusul pe o farfurie, așază deasupra chiftelele kofta fierbinți și, opțional, ornează cu pătrunjel tocat, fistic, ceapă și lipie naan.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru kofta:

500 g	Carne tocată de vită
1	Ceapă roșie mică
1 lingură	Friptură de vită amestec de asezonare
	Ulei de măsline, pentru prăjit

Pentru humus:

400 g	Linte roșie fiartă
0.5 linguriță	Chimen semințe
1 linguriță	Coriandru măcinat
2 linguri	Tahini
	Sucul de la 1/2 lămâie
1	Cățel de usturoi
50 ml	Ulei de măsline
	Sare, după gust