



## Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za ražnjiče:

|          |                                   |
|----------|-----------------------------------|
| 500 g    | Mlete govedine                    |
| 1        | Manjša rdeča čebula               |
| 1 žlička | ♦ Garam masala, začimbna mešanica |
|          | Oljčno olje za peko               |

Za humus iz leče:

|          |                   |
|----------|-------------------|
| 400 g    | Kuhane rdeče leče |
| 1 žlička | ♦ Kumina mleta    |
| 1 žlička | Mletega koriandra |
| 2 žlici  | Tahinija          |
|          | Sok ½ limone      |
| 1        | Strok česna       |
| 50 ml    | Oljčnega olja     |
|          | Sol po okusu      |

# Goveji ražnjiči s kremastim humusom iz leče

🕒 35—45 Min 🍷 🍷 🍷

## Priprava

- 1 Čebulo drobno seseklajte in jo zmešajte z mleto govedino ter Kotányi začimbno mešanico Garam masala. Oblikujte majhne valjaste ražnjiče. Pokapajte z oljem in pecite na žaru ali v pečici 10-12 minut, občasno obrnite.
- 2 Za humus vse sestavine zmešajte v mešalniku v gladek, kremast namaz. Po potrebi dodajte 1-2 žlici vode.
- 3 Humus razmažite po krožniku, nanj položite vroče ražnjiče in po želji okrasite s sesekljanim peteršiljem, pistacijami, čebulo in naan kruhom.

