



Говеждо кюфте с пикантна лятна салата и гзагзук

⌚ 30–40 Минути   

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За кюфметата:

800 g	Кайма от говеждо месо
2 бр.	Скилигки чесън
1	Лук, голям
1	Яйце
3 с.л.	Галета
2 ч.л.	♦ Микс за грил/барбекю
1 ч.л.	♦ Черен пипер, млян
Щипка	♦ Люто чили
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна

За пикантната лятна салата:

300 g	Домати
1	Краставица
1	Лук
1	Шепа пресен магданоз
1	Скилигка чесън
2 с.л.	Сироп от нар
1 с.л.	Бял винен оцет
2 с.л.	Зехтин
1	Шепа изчистен нар
2 с.л.	Лимонов сок
1 ч.л.	♦ Люто чили
1 ч.л.	♦ Джоджен, ронен
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна

За гзагзукито

400 g	Гръцко кисело мляко
-------	---------------------

- 1 За да направите пикантната салата: Доматите, краставицата, лука, магданоза и чесъна се нарязват възможно най-ситно и се смесват в голяма купа. Добавете сироп от нар, оцета и зехтина и разбъркайте.
- 2 Добавете подправките и лимоновия сок и овкусете със сол и пипер на вкус. Украсете със семена от нар и оставете настрана.
- 3 За да направите гзагзук: Настържете краставицата и хубаво изстискайте сока. Нарезете чесъна на ситно и разбъркайте с краставицата и останалите съставки. Добавете и люто чили по желание и оставете в хладилника.
- 4 За да направите кюфметата: Обелете и нарежете на много ситно чесъна и лука. Комбинирайте всички останали съставки и оставете ароматите да се смесят в продължение на 10–15 минути.
- 5 След това оформете кюфметата, като внимавате да не са прекалено дебели. Гриловайте за 10 минути или запържете в тиган.
- 6 Сервирайте кюфметата със салатата и гзагзук. Да ви е вкусно!

Половин	Краставица
1	Скилидка чесън
1 ч.л.	♦ Джоджен, ронен
0.5 ч.л.	♦ Люто чили
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна

