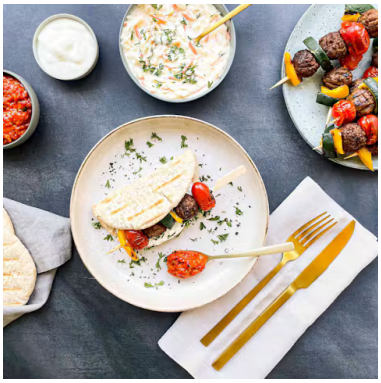


Grillowane klopsiki z domowym ketchupem

80—100 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Klopsiki

800 g	Mielona wołowina
50 g	Tarty parmezan
2 łyżki	Papryka Wędzona słodka mielona
	Kolorowe warzywa (papryka, cukinia, czerwona cebula)
4 szt	Pita
8 szt	Patyczki drewniane do szaszłyków

Domowy ketchup

600 g	Pomidory koktajlowe
1 szt	Cebula
3 ząbki	Świeży czosnek
1 łyżeczka	Oregano otarte
1 łyżeczka	Tymianek otarty
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 młynek	Pieprz Czarny ziarnisty
50 ml	Ocet jabłkowy
50 ml	Oliwa z oliwek
2 łyżki	Cukier

Przygotowanie

1. Zacznijmy od ketchupu. Rozgrzej piekarnik do 190°. Pomidory umyj i przekrój na pół. Umieść je pokrojoną stroną do góry w naczyniu żaroodpornym i skrop odpowiednią ilością oliwy z oliwek. Piecz w piekarniku przez około 30 minut.
2. Drobno posiekaj cebulę i podsmaż na patelni z odrobiną oliwy z oliwek. Wyciśnij czosnek i dodaj do cebuli.
3. Włóż pomidory do rondla z cebulą, czosnkiem, octem, cukrem, ziołami oraz solą i pieprzem. Ponownie wstaw do piekarnika na około 20 minut. Powstały ketchup możesz lekko posiekać nożem lub całkowicie zblendować. Następnie pozwól mu ostygnąć.
4. Mięso mielone wymieszaj z mieszanką przypraw i parmezanem. Uformuj małe klopsiki i umieść je razem z kawałkami papryki i cebuli na drewnianych patyczkach.
5. Umieść klopsiki na grillu (lub patelni grillowej) na około. 5 minut (w zależności od rozmiaru). Podawaj z keczupem z pomidorów w kanapkach pita.