



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

A bárányhúsos gombócokhoz

500 g	Darált bárányhús
2 ek	Kenyérmorzsza
1 ek	Aprított petrezselyem
1 tk	Aprított menta
1 tk	Reszelt parmezán
60 ml	Hideg víz
1 tk	♦ Kömény, őrölt
1 tk	♦ Himalája só
1 csipet	♦ Feketebors, egész

A mártáshoz

200 g	Görög joghurt
1 ek	Aprított menta
1 tk	Méz
1 ek	♦ Tzatziki salátaöntet fűszerkeverék

Húsgombóc bárányból mentás joghurtmártással

⌚ 40—45 Perc ♡ ♡ ♡

Elkészítés

- 1 Az első lépésben a bárányhúsgombócokhoz szükséges összes hozzávalót a víz kivételével tedd a tálba, és jól keverd össze. Most add hozzá a vizet, és ismét keverd össze. Ezután fedd le a tálat fóliával, és tedd a hűtőbe legalább egy órára.
- 2 Most a mártáshoz szükséges összes hozzávalót keverd össze egy tálban, és tálalásig tedd hűtőbe.
- 3 A következő lépésben vedd ki a gombóckeveréket a hűtőből. Kanalazd ki a keveréket, és formálj belőle golf labda méretű golyókat.
- 4 Most melegíts fel egy serpenyőt egy kevés olajjal. Tedd bele a golyók felét (vagy egyharmadát, a serpenyő méretétől függően), és közepes lángon, időnként megforgatva süsd 10-12 percig. Tedd át a sült húsgombócokat egy tálcára.
- 5 Az utolsó lépésben a báránygombócokat mártással és friss uborkával tálald.

