



# Juneće kofte s kremastim hummusom od leće

🕒 30–35 Min   

## Priprema

- 1 Za kofte sitno nasjeckajte luk pa ga dodajte u zdjelu s mljevenim mesom i začinite Garam Masala mješavinom začina. Dobro promiješajte i oblikujte male valjčiče nalik ćevapčićima. Pokapajte ih maslinovim uljem i pecite na grillu ili u pećnici 10–12 minuta, okrećući ih da se ravnomjerno ispeku.
- 2 Za hummus sve sastojke stavite u blender i blendajte dok ne dobijete potpuno glatku, kremastu teksturu. Po potrebi dodajte 1-2 žlice vode kako bi bio kremastiji.
- 3 Na tanjur rasporedite hummus, na njega složite vruće kofte i po želji dodajte nasjeckani peršin, pistacije, luk i naan.

## Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za kofte:

500 g	Mljevene junetine
4 kom	Glavica crvenog luka, manja
1 žlica	♦ Secrets of World Spices - Garam masala
	Maslinovo ulje, za prženje

Za hummus od leće:

400 g	Kuhane crvene leće
0.5 žličice	♦ Secrets of World Spices - Kumin
1 žličica	♦ Secrets of World Spices - Korijander
2 žlice	Tahinija
	Sok 1/2 limuna
1 kom	Češanj češnjaka
50 ml	Maslinovog ulja
	Sol po ukusu

