

Kofty wołowe z kremowym hummusem z soczewicy

15–20 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na kofty

500 g	Mielona wołowina
1 szt	Mała czerwona cebula
1 łyżka	Garam Masala mieszanka przypraw
	Oliwa z oliwek do smażenia lub pieczenia

Na hummus z soczewicy

400 g	Ugotowana czerwona soczewica
0.5 łyżeczki	Kmin Rzymski mielony (Kumin)
1 łyżeczka	Kolendra mielona
2 łyżki	Tahini
1 szt	Ząbek czosnku
50 ml	Oliwa z oliwek
	Sok z połówki cytryny
	Sól do smaku

Przygotowanie

1. Cebulę drobno posiekaj i wymieszaj z mieloną wołowiną oraz przyprawą Garam Masala. Uformuj małe, podłużne kofty w kształcie kiełbasek. Skrop oliwą i smaż na patelni grillowej lub piecz w piekarniku przez 10–12 minut, obracając, aby równomiernie się przyrumieniły.
2. Aby przygotować hummus, zmiksuj wszystkie składniki na gładką, kremową masę. W razie potrzeby dodaj 1–2 łyżki wody, aby uzyskać odpowiednią konsystencję.
3. Na talerzu rozsmaruj hummus, ułóż na nim gorące kofty i opcjonalnie udekoruj posiekaną pietruszką, pistacjami, cebulą i podaj z chlebkiem naan.