

Kotleciki z jagnięciny

40—45 Min

Przygotowanie

1. Dodaj do miski wszystkie składniki na klopsiki jagnięce oprócz wody i dobrze wymieszaj. Dodaj wodę i ponownie wymieszaj. Następnie przykryj miskę folią i włóż do lodówki na godzinę.
2. W misce wymieszaj wszystkie składniki na sos i przechowuj w lodówce do momentu podania.
3. Wyjmij masę mięsną z lodówki. Nabieraj łyżką i uformuj kulki wielkości piłeczki golfowej.
4. Rozgrzej patelnię z odrobiną oleju. Dodaj połowę kulek (lub jedną trzecią, w zależności od wielkości patelni) i smaż na średnim ogniu, od czasu do czasu obracając. Smaż klopsiki przez 10-12 minut. Usmażone klopsiki przełóż na tacę.
5. W ostatnim kroku podajemy kotleciki jagnięce z sosem i świeżym ogórkiem.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na kotlety

500 g	Mielona jagnięcina
2 łyzki	Bułka tarta
1 łyżka	Posiekana pietruszka
1 łyżeczka	Posiekana mięta
1 łyżeczka	Tarty parmezan
60 ml	Zimna woda
1 łyżeczka	Kmin Rzymski mielony (Kumin)
1 łyżeczka	Sól Himalajska
1 szczypta	Pieprz Czarny ziarnisty
1 szt	Świeży ogórek
	Sezam do dekoracji

Na sos

200 g	Jogurt grecki
1 łyżka	Mięta świeża posiekana
1 łyżeczka	Miód
1 łyżka	Sos Sałatkowy Tzatziki