



Кюфтенца от агнешко месо с млечен сос

⌚ 40–45 Минути   

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За кюфтенцата

500 g	Агнешко месо, мляно
2 с.л.	Галета
2 стръка	Магданоз, накълцан
1 стрък	Мента, накълцана
1 ч.л.	Пармезан, настърган
60 ml	Студена вода
1 с.л.	♦ Кимшон, млян
	♦ Хималайска сол
	♦ Черен пипер на зърна

За млечния сос

200 g	Кисело мляко 10 %
1 стрък	Мента, накълцан
1 ч.л.	Мед
1 с.л.	♦ Микс домати и билки
½ ч.л.	♦ Чесън на гранули

- 1 Разбъркайте добре всички необходими съставки за кюфтенцата в купа без водата. След това добавете и нея и разбъркайте отново. Покрийте купата с фолио и приберете в хладилника за час.
- 2 Използвайте сух джоджен в кюфтенцата вместо мента, за по-познат вкус.
- 3 Разбъркайте съставките за соса и го дръжте в хладилника до сервиране.
- 4 Оформете каймата на малки кръгли кюфтенца, големи колкото топка за голф.
- 5 Загрейте малко олио в тиган на умерен огън и пригответе кюфтенцата на порции, като ги обръщате периодично – около 10-12 минути.
- 6 Сервирайте със соса и салата от краставици.

