








Кюфтенца в кокосово-доматен сос с ориз басмати

⌚ 40–50 Минути   

Подготовка

Съставки за 3 Порции

 = Kotányi Produkte

1	Лук
3	Скилигки чесън
1 стрък	Зелен лук
500 g	Кайма (говежда или свинска)
250 ml	Кокосово мляко
1	Консерва домати (400 g)
300 g	Ориз басмати
1 с.л.	 Куркума, мляна
1 ч.л.	 Джинджифил, млян
½ ч.л.	 Чесън на гранули
½ ч.л.	 Зелен пипер на зърна
Щипка	 Морска сол
	Фъстъчено или слънчогледово олио
	Соев сос

- 1 Обелете и нарежете на ситно лука и скилигките чесън. Нарежете зеления лук. Оставете зелените части на лука настрана – ще ги използваме за гарниране.
- 2 Разбъркайте всички подправки в малка купичка.
- 3 Смесете каймата с една трета от нарязания чесън и белите части от нарязания зелен лук. Овкусете с половината от подправките и 4 с.л. от соевия сос.
- 4 Оформете на малки кюфтета (приблизително 2 cm в диаметър). Загрейте фурната на 200°C (392°F), като използвате настройката за конвекционно печене на фурната.
- 5 Запържете нарязания лук и останалия чесън в тиган с малко олио. Добавете останалия микс от подправки към тигана и запържете за няколко секунди. След това веднага изсипете кокосовото мляко и консервираните домати. Подсолете и изсипете в малка тава.
- 6 Изсипете кюфтенцата при соса и печете във фурната за 35 минути. Пригответе ориза според инструкциите на опаковката. Сервирайте кюфтенцата с ориза и поръсете зелен лук отгоре.

