

Mesne okruglice u umaku od kokosa i rajčice

40—50 Min

Sastojci 3 Porcije

= Kotányi Produkte

1 kom.	Luka
3 kom.	Češnja češnjaka
1 kom.	Mladi luk
500 g	Mljevenog mesa (govedine ili svinjetine)
250 ml	Kokosovog mlijeka
1	Konzerva rajčica (400 g)
300 g	Basmati riže
1 vrećica	Kurkuma s limunskom travom, zelenim paprom i drugim začinima
1 prstohvat	Morska sol gruba
	Ulje od kikirikija ili suncokretovo ulje
	Umaka od soje

Priprema

1. Ogulite i sitno nasjeckajte luk i češnjeve češnjaka. Narežite mladi luk na tanke kolutiće. Zelene kolutiće mladog luka ostavite sa strane za ukras.
2. Pomiješajte mljeveno meso s trećinom nasjeckanog češnjaka i bijelim kolutićima mladog luka. Začinite polovicom začinske mješavine Kotányi Kurkuma dodajte 4 jušne žlice umaka od soje.
3. Oblikujte mesne okruglice (promjera pribl. 2 cm). Zagrijte pećnicu na 200 °C (392 °F) bez ventilatora.
4. Ispržite narezani luk i ostatak češnjaka u posudi s malo ulja. Dodajte ostatak začinske mješavine Kotányi Kurkuma u posudu i pržite nekoliko sekundi. Potom odmah ulijte kokosovo mlijeko i rajčicu iz konzerve. Začinite solju i ulijte u manju vatrostalnu posudu.
5. Stavite okruglice u umak i pecite u pećnici 35 minuta. Pripremite basmati rižu prema uputama na pakovanju. Poslužite mesne okruglice s rižom i ukrasite kolutićima mladog luka.