



# Spanyol húsgolyók tortilla chipsszel

🕒 50–60 Perc 🍴🍴🍴

## Elkészítés

- 1 A tortilla chips felét tegyük félre a díszítéshez. A másik felét hagyjuk a zacskóban, és a kezünkkel törjük apró darabokra.
- 2 Törjük össze a fokhagymát fokhagymanyomóval. Aprítsuk fel finomra a friss petrezselymet. Gyúrjuk össze a darált marhahúst a tojással, a fokhagymával, a füstölt paprikával, két púpos evőkanál tortillamorzsával és az aprított petrezselyem felével, majd ízesítsük tengeri sóval és őrölt borssal.
- 3 Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra.
- 4 Nedves kézzel formázzunk kis golyókat a húsos keverékből, majd egyesével forgassuk meg a golyókat a maradék tortillamorzsában. Tegyük a húsgolyókat sütőpapírral bélelt tepsire, és süssük 25 percig 200 °C-on alsó-felső sütéssel, amíg szép aranybarna színt nem kapnak.
- 5 A salsa elkészítése: Hámozzuk meg és aprítsuk fel a vöröshagymát. Távolítsuk el a kaliforniai paprika és a chili magházát, és vágjuk mindkettőt apró darabokra.
- 6 Egy serpenyőben hevítsük fel az olívaolajat, pároljuk rajta üvegesre a vöröshagymát, majd adjuk hozzá a kaliforniai paprikát és a chilit.
- 7 Adjuk hozzá a paradicsompürét és a kakukkfűvet, majd ízesítsük tengeri sóval, őrölt borssal, cukorral és fehérborecettel. Főzzük kis lángon 15 percig.
- 8 Szúrjuk nyársakra a húsgolyókat, szórjuk meg friss petrezselyemmel, majd tálaljuk a salsával és a maradék tortilla chipsszel.

## Összetevők 5 fő részére

🍴 = Kotányi Produkte

370 g	Tortilla chips
500 g	Darált marhahús
1	Tojás
1	Gerezd fokhagyma
40 g	Friss petrezselyem
1 ek.	🍴 Paprika, füstölt
1 csipet	🍴 Tengeri só, durva szemű
1 csipet	🍴 Feketebors, egész
A salsához	
1 db	Piros kaliforniai paprika
1 db	Kis vöröshagyma
3 ek.	Olívaolaj
400 g	Paradicsompüré (konzerv)
1	Piros chili
2	Friss kakukkfűág
2 ek.	Fehérborecet
1 tk.	Cukor
1 csipet	🍴 Tengeri só, durva szemű
1 csipet	🍴 Feketebors, egész

