

Hovězí kofta s hummusem

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Postup přípravy: Z masa, strouhanky, vajíčka, kmínu, koriandru a česneku uděláme těsto. Osolíme a opepříme, rozdělíme na 12 částí. Z každé části uděláme váleček, který napícheme na 12 špejlí, vytvarujeme do tvaru tlustších párků a smažíme na teflonové pánvi.

Podáváme s hummusem poprášeným paprikou a řeckým salátem s olivami. Syrovou koftu můžeme zmrazit.