



Kofty z baraniny

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone baranie - 250 gramów
- mięso mielone wieprzowe - 250 gramów
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 50 mililitrów
- cebula - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- papryczka chili - 1 sztuka
- mięta - 0.5 pęczków
- jogurt - 250 mililitrów
- cytryna - 1 sztuka
- patyki do szaszłyków

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Wymieszaj mięso mielone. Dodaj posiekaną cebulę, chili, czosnek i połowę mięty.
2. Fix Knorr wymieszaj z wodą i wlej do mięsa. Wymieszaj dokładnie składniki.
3. Nakładaj mięso na patyki do szaszłyków.
4. Gotowe kofty smaż na grillu przez kilka minut z każdej strony.
5. Jogurt wymieszaj z sokiem z cytryny i pozostałą miętą. Gotowe kofty podawaj z sosem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl