



przepisy.pl

# Kofta z sosem czosnkowym

 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- mielona jagnięcina - 300 gramów
- mielone mięso wołowe - 300 gramów
- Fix Kebab z sosem czosnkowym Knorr** - 1 opakowanie
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżka
- cebula pokrojona w drobną kostkę - 1 łyżka
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- natka pietruszki - 2 łyżki
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 0.5 łyżek
- jajko - 1 sztuka
- majonez - 200 mililitrów
- patyczki do szaszłyków

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

## Sposób przygotowania:

1. Mięso przełóż do miski, dodaj przyprawy z Fix'u Knorr Kebab oraz pozostałe składniki i dokładnie wymieszaj, wyrób masę mięsną ręką.
2. Uformuj z mięsa nieduże wałki i nadziewaj je na patyczki.
3. Ułóż na blaszce wyłożonej pergaminem i piecz w 200 stopniach 15 min obróć, dopiecz z wierzchu zwiększając temperaturę w górnym opiekaczu,
4. Sos czosnkowy wymieszaj z majonezem. Kofte podawaj z ryżem i sosem czosnkowym.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)