



przepisy.pl

## Kofta z sosem paprykowo-ziółowym



 30 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- mielona jagnięcina - 300 gramów
- mielone mięso wołowe - 300 gramów
- Przyprawa do gyrosa Knorr** - 1 opakowanie
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- mała cebula - 0.5 sztuk
- natka pietruszki - 2 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 100 mililitrów
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 100 mililitrów
- olej - 50 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso przełóż do miski, dodaj przyprawy z opakowania Fix Knorr oraz pokrojoną w drobną kostkę cebulę i pozostałe składniki. Dokładnie wymieszaj i wyrób masę ręką.
2. Uformuj z mięsa nieduże wałki i nadziewaj je na patyczki do szaszłyków.
3. Olej rozgrzej na patelni i smaż mięso ok. 4 minuty z każdej strony, aż będzie rumiane.
4. Połącz majonez z ketchupem i dodaj zawartość saszetki sos paprykowo-ziółowy, po czym dokładnie wymieszaj i przełóż do małej miseczki. Koftę podawaj z ryżem lub frytkami oraz sosem.

---

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)