



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- mielona jagnięcina - 500 gramów
- drobna kaszka bulgur - 200 gramów
- biała cebula - 1 sztuka
- Kurkuma z Indii Knorr** - 2 łyżeczki
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 2 łyżeczki
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 łyżeczka
- Chili z Indii Knorr** - 1 łyżeczka
- rodzynki kornyckie - 1 łyżka
- natka kolendry - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. Kaszkę bulgur zalej osolonym wrzątkiem wedle przepisu na opakowaniu. Przykryj i odstaw, aż kaszka wchłonie wodę i zmięknie.
2. Orzeszki piniowe przelóż na suchą patelnię i upraż, aż nabiorą lekko złotego koloru.
3. Do miski przelóż zmieloną jagnięcinę. Dodaj kaszkę bulgur, uprażone orzeszki, startą na drobnym sitku cebulę, rodzynki, przyprawy i posiekane zioła. Wyrób na jednolitą masę, soląc do smaku.
4. Mokrymi dłońmi nabieraj porcje mięsa wielkości małych mandarynek. Formuj okrągłe spłaszczone kotleciki.
5. Na patelni rozgrzej olej. Smaż partiami kofte z obu stron na rumiano.
6. Usmażone przekładaj do piekarnika nagrzanego do 180°C, umieszczając w naczyniu wyłożonym papierem do pieczenia. Podawaj na gorąco z naturalnym jogurtem albo bliskowschodnim sosem pomidorowym.