



Kofty z sosem jogurtowym

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone najlepiej z baraniny - 500 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 3 łyżki
- ząbki czosnku - 4 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- cząber - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- patyki do szaszłyków

SOS

- jogurt gęsty - 200 mililitrów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- mięta - 0.5 pęczków
- cytryna - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Czosnek, cebulę oraz natkę bardzo drobno posiekaj. Dodaj do mięsa.
2. Dodaj również jajko, majeranek, cząber oraz przyprawę Knorr. Wymieszaj dokładnie składniki.
3. Z mięsa formuj w dłoni podłużne cygara i nakłuwaj na patyki do szaszłyków.
4. Kofty grilluj po 5-7 minut z każdej strony, aby były miękkie i soczyste. Podawaj z sosem jogurtowym .
5. Przygotowanie sosu: liście mięty posiekaj, a czosnek przeciśnij przez praskę. Połącz składniki sosu i odstaw go na 20 minut do lodówki.

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