





Kofty jagnięce z sosem miętowym

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#), [z grilla](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 2 porcje

Składniki:

mięso mielone jagnięce lub wołowe - 400 g
papryka w proszku - 1 łyżeczka
kmin rzymski mielony - 1 łyżeczka
kolendra mielona - 1/2 łyżeczka
sól i pieprz - - do smaku
cynamon - 1/2 łyżeczka
sos miętowy - 4 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso doprawić przyprawami i dobrze wymieszać. Podzielić na cztery części, uformować kule, a następnie przez środek wbić patyczek lub szpadkę i docisnąć mięso. Grillować na grillu, patelni grillowej lub w piec w piekarniku z termoobiegiem 30 minut w temp. 190° C. Po upieczeniu podawać polane sosem miętowym.