

Kofta jagnięca z sosem jogurtowym

Składniki

Na kofte

- 1 kg** mielonej jagnięciny
- 1/2** startej cebuli (razem z wyciekłym sokiem, około 4 łyżek)
- 6** ząbków posiekanego czosnku
- 4** łyżki siekanych liści kolendry razem z ognkami
- 4** łyżki siekanych liści mięty
- 1** łyżka mielonego kminu rzymskiego
- 1** łyżka mielonej kolendry
- 1,5** łyżeczki soli morskiej gruboziarnistej
- 1** łyżeczka słodkiej papryki
- 1/2** łyżeczki pieprzu kajeńskiego
- 1/2** łyżeczki czarnego pieprzu świeżo zmielonego
- oliwa z oliwek do wysmarowania blaszki i posmarowania mięsa

Na sos

- 250 g** greckiego jogurtu naturalnego (10% tłuszczu)
- 1** łyżka posiekanych liści mięty
- 1** posiekany ząbek czosnku
- 1/4** łyżeczki soli morskiej gruboziarnistej
- 1/4** łyżeczki świeżo zmielonego czarnego pieprzu
- 1/4** łyżeczki ostrego sosu chilli (np. tabasco)

Dodatkowo

- 2** łyżeczki oliwy z oliwek
- 1,5** łyżki posiekanych liści mięty
- 1,5** łyżki posiekanych liści kolendry
- 220 g** harissy (ostrej, orientalnej przyprawy)

folia spożywcza do przykrycia kofte

Przygotowanie:

1. Jeżeli nie masz zmielonej w sklepie jagnięciny, musisz zmielić ją samodzielnie. Jagnięcinę pokrój w grubą kostkę, a następnie zmiel za pomocą maszynki do mięsa lub robota planetarnego (polecamy



Zobacz również inne przepisy na: www.grill360.pl

2. Jeżeli korzystasz z maszynki, do środka dodaj także pozostałe składniki na **kofta**, jeżeli nie: cebulę zetrzyj na tarce na drobnych oczkach, kolendrę i czosnek posiekaj. Składniki oraz resztę przypraw dodaj do zmielonego mięsa jagnięcego i starannie wymieszaj.
3. Tackę nasmaruj oliwą z oliwek.
4. Mięso podziel na kilkanaście kulek i nabij na [szpadki do szaszłyków](#).
5. Tak uformowane mięso ułóż na tacce wysmarowanej oliwą z oliwek, szczelnie zawiń folią spożywczą i umieść w lodówce na od **1 do 8 godzin**. W tym czasie mięso nabierze aromatu i stanie się bardziej zwarte.
6. Teraz przejdziemy do przygotowania **sosu**: do miseczki wrzuć wszystkie składniki na sos jogurtowy i dokładnie wymieszaj. Miseczkę z sosem zawijamy folią spożywczą i umieszczamy w lodówce.
7. [Grill gazowy](#) rozgrzewamy do temperatury: **200-230 stopni**. W tym czasie wyjmij **kofta** z lodówki, aby nabrała temperatury pokojowej.
8. **Kofta** delikatnie przesmaruj oliwą za pomocą [pędzelka](#).
9. Mięso umieść na rozgrzanym ruszcie grilla i grilluj około **8-12 minut** pod zamkniętą pokrywą grilla. W połowie tego czasu otwórz pokrywę i przerzuć mięso na drugą stronę. Kofta powinna być ładnie upieczona i przyrumieniona z dwóch stron.
10. Mięso ułóż na talerzu i podawaj z sosem jogurtowym.
11. **Kofta jagnięca gotowa! Smacznego!**