

Kofta v tomatové omáčce

HN víkend

Ingredience

- 1 šálek nasekané petržele
- 1 kg mletého hovězího masa
- cibule — 0,5 kg
- ½ lžičky mletého koriandru
- ¼ lžičky mletého kardamomu
- česnek — 3 stroužek
- 1 čili paprička
- rajče — 1 kg
- skořice
- olej olivový
- Sůl, pepř

Postup

Maso, nasekanou petrželku, cibuli nakrájenou na drobné kostičky, koriandr, kardamom, ¼ lžičky skořice, 1 lžičku soli a půl lžičky pepře, vložíme do mísy a důkladně promícháme. Vzniklou hmotu uložíme na 6 hodin do chladu. Rozpálíme olej, přidáme do něj rozmáčknuté stroužky česneku a čili papričku zbavenou semínek. Restujeme dvě minuty, přidáme oloupaná rajčata, ¼ lžičky skořice, trochu pepře a soli. Vaříme půl hodiny. Krátce před tím, než je omáčka hotová, vyjmemе masovou směs, vytvoříme z ní masové kuličky trochu menší než pingpongový míček a rozpálíme olej v pánvi se silným dnem. Kuličky smažíme, dokud se nezbarví do tmavě hněda po všech stranách. Servírujeme v tomatové omáčce s arabským chlebem.