

Greckie kofty w boczku faszerowane serem feta

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 min

Liczba porcji: 4

Czas pieczenia: 30 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: Mięso wieprzowe i wołowe starannie oczyścić z błon, pokroić na kawałki 1-2cm, czosnek obrać. Ser feta pokroić w prostokątne kawałki ok. 1x1x4cm.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć czosnek, zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać – czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać czosnek ze ścian naczynia. Do dzbanka włożyć mięso wieprzowe, zmiksować – czas 20 sekund, prędkość 8.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki przełożyć mięso do innego naczynia.

Krok 5 - Do naczynia miksującego włożyć mięso wołowe . Zamknąć pokrywę. Zmiksować mięso – czas 20 sekund, prędkość 8.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, do naczynia dołożyć zmiksowane wcześniej mięso wieprzowe z czosnkiem, wsypać przyprawy, zamknąć pokrywę i wymieszać masę – czas 20 sekund, prędkość 4, obroty wsteczne.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę dzbanka, przy pomocy łopatki wyjąć masę mięsną do miski. Z masy uformować 8 owalnych kotlecików. W każdym kotleciku zrobić

podłużny, głęboki „dołek” i umieścić w nim ser feta. Dokładnie zalepić ser mięsem. Każdą porcję mięsa owinać plastrem boczku i obsmażyć na patelni na rozgrzanym oleju. Przełożyć na blachę do pieczenia i wstawić do piekarnika (180°C) na ok 15 min. Podawać po 2 sztuki na porcję, np. z sosem jogurtowym, z opiekаныmi ziemniakami i warzywami z grilla.