

## ***zmir Köfte***



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3-4**krompira
- **3**velike paprike
- **2**paradajza

#### **Za kofte:**

- **400** gmljevene junetine
- **1** glavica crnog luka
- **1** kriški hljeba ili šolja prezle
- **po ukusu** peršun
- **malobibera**
- **1/2** kašičice soli
- **malosuvog** biljnog zacina
- **1/2** kašičice mljevene crvene paprike

#### **Ostalo:**

- **1** kašika koncentrata paradajza
- **300** ml vode
- **2** kašike ulja
- ulje za prženje

### **Priprema**

Sjediniti mljeveno meso, prezlu (ili bajati hljeb) potopljen u mlijeko (i procijeen), ribani luk, peršun, so, biber, mljevenu papriku i zacin. Dobro izraditi, pa oblikovati kofte (kao cevapcice). Pržiti na ulju, da porumene!

Krompir oguliti, oprati, posušiti i narezati na parcad. Pržiti na ulju.

Staviti na papirni ubrus, da se ocijedi od suvišne masnoce.

Propržiti i narezane paprike. U pleh redati naizmjenicno krompir, kofte... Preko poreati paprike.

Narezati tanko i paradajz, pa rasporediti preko. Sjediniti koncentrat paradajza, vodu i ulje; preliterati preko. Peci u pecnici, zagrijanoj na 200 C oko pola sata.

Gotovo jelo kratko prohladiti...

...pa poslužiti!

**Savet**