

Jagnjeće kofte sa kus-kusom sa leblebijama, jogurt namaz i salata sa maslinama i orasima

Jagnjeće kofte

300 g mlevenog jagnječeg mesa
30 g suvih kajsija
30 g očišćenih pistača
2 kašičice Ras el Hanout začina
10 g morsk soli
5 g šarene mešavine bibera
30 g kuvanog kus-kusa

Kus-kus sa leblebijama

100 g kus-kusa
2 dl vode
400 g kuvanih leblebija
 $\frac{1}{2}$ veze svežeg peršuna
 $\frac{1}{2}$ veze svežeg korijandera
 $\frac{1}{2}$ sveže nane
1 kašika soka od limuna
10 g morske soli
5 g šarene mešavine bibera
2 kašike mediteran ulja

Namaz od grčkog jogurta

400 g grčkog jogurta
 $\frac{1}{4}$ kašičice suvog origana
 $\frac{1}{4}$ kašičice belog luka u granulama
 $\frac{1}{4}$ kašičice dimljene paprike
10 g morske soli

Salata sa maslinama i orasima

400 g zelenih maslina bez koštica
100 g seckanih oraha
1 glavica crvenog luka
1 paradajz
1 žuta paprika babura
20 g seckanog korijandera
20 g seckane sveže nane
10 g seckanog peršuna
30 ml limunovog soka
3 kašike mediteran ulja
10 g kuhinjske soli

5 g šarene mešavine bibera

Način pripreme

Kofte: U većoj posudi sjediniti mleveno jagnjeće meso, Ras el Hanout, so i biber. Dodati seckane pistače, kockice suve kajsijske i skuvani kus-kus. Sjediniti smesu. Oblikovati kofte rukama. Peći u fritezi na vruć vazduh (ili rerni) na 180°C oko 15 minuta.

Kus-kus sa leblebijama: Kus-kus preliti ključalom vodom u odnosu 1:2. Pokriti posudu providnom folijom i ostaviti 15 minuta da upije tečnost, odnosno dok ne postane rastresit. Dodati seckanu nanu i korijander, limunov sok, mediteran ulje, so i biber. Dodati kuvane leblebije i sve promešati. Koristiti kao prilog koftama.

Jogurt-namaz: U činiji pomešati grčki jogurt, beli luk u granulama, suvi origano, dimljenu papriku i so. Promešati i ostaviti u frižider do serviranja.

Salata: Iseći luk na rebarca, paradajz i papriku na kockice. Sve staviti u veću činiju. Dodati masline, seckanu nanu i korijander. Začiniti limunovim sokom, mediteran uljem, solju i biberom. Promešati i posuti orasima i peršunom.

Serviranje: Na tanjir staviti kus-kus sa leblebijama kao osnovu. Preko poređati tople kofte. Po želji dodati kašiku jogurt-namaza. Poslužiti uz salatu i dekorisati peršunom.

