

# Kofty z kurczaka



Autor: **Smacznie\_Beztluszczowo**  
Przepisów: 32 Ocena: 340

3-4 os. 15 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 200 g mięsa z kurczaka, zmielonego
- 5 g natki kolendry, posiekanej
- 1 łyżeczka garam masala
- 10 g imbiru
- 1 zielone chili
- 20 g cebuli
- szczypta chili
- sól do smaku
- olej

## Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki, oprócz oleju, rozdrobnić w kielichu blendera lub miksera aby otrzymać dość zwartą masę.



- 2 Z masy mięsnej natłuszczonymi oliwą dłońmi uformować średniej wielkości kulki.



- 3 Rozgrzać urządzenie Airfryer do temperatury 180 stopni.
- 4 Do rozgrzanego urządzenia włożyć kofty. Ustawić czas na 7 minut, wsunąć kosz i kontynuować smażenie do momentu aż urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.



- 5 Podawać na ciepło z ulubionymi dodatkami np. białym ryżem i warzywami.



Twoje notatki do przepisu: