KIKKOMAN

Klopsiki z salsą mango

Czas ogółem **55 min** **35 min** Czas przygotowania **20 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Klopsiki:

250 g	drobno pokrojonej białej cebuli
30 g	drobno posiekanego czosnku
3 g	słodkiej papryki w proszku
3 g	mielonego kminu
1 g	suszonego oregano
150 ml	Marynata Teriyaki Kikkoman
1 kg	mielonej jagnięciny
1 kg	mielonej wołowiny

Salsa mango:

600 g	mango, wydrylowanego, obranego i pokrojonego w kostkę
150 g	drobno posiekanej czerwonej cebuli
30 g	posiekanej świeżej kolendry
7 g	drobno posiekanej papryczki chili
200 ml	Marynata Teriyaki Kikkoman
50 ml	soku z limonki

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Wymieszaj cebulę, czosnek, paprykę w proszku, kmin, oregano i Marynatę Kikkoman Teriyaki z mięsem. Uformuj kulki wielkości piłki golfowej (ok. 45 g każda) i lekko spłaszcz. Grilluj z obu stron przez ok. 2 minuty, aż się zrumienią.

Krok 2

Umieść w misce mango, cebulę, kolendrę i chili. Wymieszaj z Marynatą Kikkoman Teriyaki i sokiem z limonki.

Krok 3

Nałóż salsę na talerze, a na salsie ułóż klopsiki. Podawaj.