KIKKOMAN

Тефтели с сальсой из манго

Общее время **55 мин** **35 мин** Время подготовки **20 мин** Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для тефтелей:

250 г	мелко нарезанного белого лука
30 г	мелко рубленого чеснока
3 г	порошка сладкой паприки
3 г	молотой зиры
1 г	сушёного орегано
150 мл	маринада Терияки Kikkoman
1 кг	бараньего фарша
1 кг	говяжьего фарша

Для сальсы из манго:

600 г	манго, очищенного от кожуры и нарезанного кубиками
150 г	мелко рубленого красного лука
30 г	рубленой кинзы
7 г	мелко нарезанного чили
200 мл	маринада Терияки Kikkoman
50 мл	сока лайма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Смешайте лук, чеснок, паприку, зиру, орегано и маринад Терияки Kikkoman с мясом. Сформируйте из смеси тефтели по 45 г и слегка приплюсните. Обжарьте на гриле с обеих сторон примерно по 2 минуты до румяной корочки.

Шаг 2

Положите манго, лук, кинзу и чили в миску и смешайте с маринадом Терияки Kikkoman и соком лайма.

Шаг 3

Разложите сальсу по тарелкам и подавайте с тефтелями.