Meatball Anillos

Halka Köfte

500 gramos de espinaca
500 gramos carne molida
1 cebolla grande
1 papa pequeña
3 rebanadas de pan rancio
1/2 manojo de perejil
1 cucharadita de comino
1 cucharadita de pimienta negro
1 1/2 cucharadita de sal

Para la parte superior:
6 huevos
1/3 vaso de aceite vegetal
1 cucharada de pasta de tomate
2 / 3 de vaso de agua caliente
1/2 cucharadita de pimienta negro
1/2 cucharadita de sal

Ponga la cebolla rallada, un rallado-patata cocida y miga de pan en un tazón. Amasar esta mezcla, hasta que se convierte en liso.
Agregar carne molida, comino, sal y pimienta negro sobre el mismo. Amasar esta mezcla durante 5 minutos. A continuación, añadir el perejil finamente en rodajas y amasar la mezcla por 1 minuto más.
Coloque la mezcla en la capa más baja de la nevera para refrigerar por media hora.
Mientras tanto, lavar las espinacas y cortar en trozos grandes. Coloque estas piezas en el engrasado de tamaño mediano bandeja de hornear.
Dividir el refrigerados albóndigas "mezcla en 6 pedazos iguales. Forma cada una de estas piezas como bar durante el banquillo. Luego la forma en círculos.
Coloque el preparado albóndiga círculos sobre la espinaca piezas en la bandeja, y romper los huevos en los centros de los círculos.
Mezclar aceite vegetal, pasta de tomate, agua caliente, negro pimienta y sal. Vierta esta mezcla en toda la bandeja.
Coloque la bandeja en la 195 C. y cocinar, hasta que los huevos solidifique.

Nota: Meatball círculos podrán ser preparados también sin añadir los huevos.