Mubi Besos

Mubi Busesi

500 gramos terreno ternero, medio graso
1 cebolla grande
1/3 vaso de queso rallado kasar
1 huevo blanco
4 rebanadas de pan rancio
10 - 15 tallos de perejil
1/2 cucharadita de comino
1/2 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal

Para llenado:
3 papas medianas
1 vaso de leche
1/2 vaso de agua
1 cucharada de mantequilla
1/6 vaso de queso rallado kasar
1 yema de huevo
1/2 cucharadita de sal
1/4 cucharadita de pimienta negro

En primer lugar, preparar las albóndigas' mezcla. Ponga la miga de pan en un tazón. Agregar la cebolla rallada en el mismo. Amasar la mezcla hasta que se convierte en homogéneo.
Agregar carne molida, clara de huevo, kasar queso, sal, comino, pimienta negro en rodajas y el perejil finamente en él, y amasar la mezcla para convertirlo en homogéneo. Lugar que en la capa más baja de la nevera.
Si bien la refrigeración albóndigas "mezcla, preparar el puré. Coloque la patatas peladas en tazón pequeño. Agregar 1/2 vaso de agua sobre el mismo lugar y este plato a fuego mediano.
Cuando las patatas comienzan a ablandar, añadir la leche en ella. Revuelva constantemente durante la cocción de la masa de las patatas y hacerlas cocidas. Cuando la mezcla smoothens, de sacarlo de la estufa. Añadir sal, pimienta negro, yema de huevo, queso rallada kasar y la mantequilla en ella y mezclar inmediatamente.
Divide la descansado albóndigas "mezcla en 8 pedazos iguales. Orinan en la bancada y el dedo un poco, y poner en práctica la mezcla en la masa en tamaño plato de postre.
Ponga alrededor de 1 cucharada de puré fresco en el centro y se tapa. Luego coloca en la bandeja de hornear engrasada.
Cook el albóndigas en el horno, que es calentada a 200 C. hasta que sus superiores se convierten en partes de color rosa. Servir caliente.

Nota: No cerrar el puré de patatas con albóndigas para ver que después de la cocción.