Albóndigas al horno con berenjenas

Fırında Patlıcanlı Köfte



500 gramos carne molida
1 cebolla mediana
3 rebanadas de pan rancio
8-10 tallos de perejil
1 / 4 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de comino
1 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal
4 berenjenas medianas
2 tomates medianos
4 pimientos verdes de registro

Para freír:
1 vaso de aceite vegetal

Para la salsa:
1 vaso de agua caliente
1 cucharada de pasta de tomate
1 cucharadita de azúcar granulada
1/2 cucharadita de sal
1 cucharada de mantequilla

Ponga el rancio rebanadas de pan en un tazón. Agregar la cebolla rallada en él y amasar la mezcla hasta que suelta las migajas de su forma.
Agregar carne molida, sal, bicarbonato de sodio, comino y pimienta negro en la mezcla. Que amasar, hasta que la mezcla smoothens.
Por último añadir el perejil finamente troceados en ella. Refrigerar la mezcla durante aproximadamente 1 hora.
Mientras tanto, pelar las berenjenas y el resto en agua salada durante unos 20-25 minutos para eliminar su sabor amargo.
A continuación, ranura estas berenjenas en trozos, cada uno tiene 1/2 pulgada de espesor. Cortar estas aberturas en 2 o 3 piezas de entonces.
Ponga el aceite vegetal en un sartén y caliente. Luego, agregue los pedazos de berenjena en el mismo. Pre-alevines de ambos lados de las piezas, sólo dejar que el aceite de cambios de su color un poco. A continuación, eliminarlos del petróleo y el lugar en una toalla de papel.
Espolvoree sal en una resistente al calor tazón y luego colocar la berenjena piezas en el mismo. Coloque la forma de albóndigas a las piezas y establecer tomate en rodajas y pimienta en la parte superior.
Ponga agua caliente, mantequilla, pasta de tomate, azúcar granulado y la sal en un tazón. Revuelva esta mezcla, hasta que la mantequilla se derrite.
Vierta esta mezcla en todo el albóndigas. Luego, cocinar la comida en el horno de 200 C, hasta que las albóndigas se convierten en rojo.
Servir caliente.

Nota: El azúcar granulado además disminuir el sabor amargo de las berenjenas.

© ml.md (Español) Receta #: 1154 | Nombre de la receta: Albóndigas al horno con berenjenas | Historia: 29.03.2024 - 02:43