



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mıtevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Ruso albondigas (Pajaski)

Rus Köftesi (Pajaski)



500 gramos carne molida
1 cucharada de leche
1 huevo
1 cucharada de migas
1/2 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal

Para freír:
100 gramos de margarina
1 vaso de migajas

Para la salsa:
1 cebolla pequeña
8 - 10 setas
1/2 cucharadita de sal

- # Amasar la mezcla de carne molida, 1 cucharada de migas, leche, clara de huevo, sal y pimienta negro, hasta que la mezcla smoothens.
- # A continuación, recoger los pedazos grandes de la mezcla y la forma como hamburguesas. Cubierta por el ciclo de cine o de nylon y el lugar en la capa más baja de la nevera. Refrigerere por la noche a la mañana.
- # El día después, cubrir las albóndigas con las migas y la fritura en una sartén con margarina.
- # Añadir las cebollas cortadas en cuadritos en el resto de la margarina y sofía por un tiempo, a continuación, agregue los champiñones en rodajas finamente en ella también.
- # Vierta esta mezcla en todo el albóndigas fritas.
- # Servir caliente.

Nota: Originalmente, 1/3 vaso de nata, se añade en la mezcla de cebolla y setas.