Котлеты с Грибами

Mantarlı Köfte

500 гр.свежих грибов
6 стол.ложек раст.масла
2 помидора
2 луковицы
7-8 долек чеснока
4 зелёных перца
1 стол.ложка томат.пасты
500 гр.фарша на котлеты
1 кусочек не свежего хлеба (мякоть)
1 яйцо
1 чайн.ложка тимьяна
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца
Стакан воды

Приготовить котлетки.
Тёртый на тёрке лук,хлеб,фарш,яйцо,тимьян,соль,чёрн.перец месить в течении 10 минут.
Сделать круглые котлетки величиной чуть больше фундука,извалять в небольшом количестве муки.
В кастрюлю налить раст.масла,положить мелко порезанный лук,когда лук станет мягким, добавить мелко порезанный чеснок и потушить 5минут.
Добавить порезанные на несколько частей зелён.перцы,мелко порезанные помидоры,потушить 5минут
Добавить томат.пасту,крупно порезанные грибы,посолить и тушить 10минут.
Добавить котлетки.
Вылить стакан воды и тушить 25минут на среднем огне.
Подавать горячим.

Готовить с сырыми грибами.