Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыz

Котлеты Гамбургер

Hamburger Köftesi

500 гр.фарша
1средняя луковица
3стол.ложки панировочной муки
1 чайн.ложка тимьна
Пол чайн.ложки специальной приправы для котлет
Пол чайн.ложки чёрн.молот.перца
1чайн.ложка соли

Лук натереть на тёрке,добавить фарш,панировочной муки,приправы,тимьян,соли,чёрн.перец.
Помесить всё в течении 10минут.
Дать настояться 15-20минут,сделать круглые шарики размером с лимон и придать им плоскую форму чайной тарелки.
Поджарить на электрич.жаровне.
Положить в хлеб для гамбургеров, подаватьс кетчупом,солениями и салатом оливье.

Как испечь хлеб для гамбургера,рецепт можно найти в разделе: Изделия из теста.

© ml.md (русский) рецепт #: 177 | название рецепта: Котлеты Гамбургер | история: 24.04.2024 - 08:22