



## Hasan Pasha albóndigas

Hasanpaşa Köftesi



500 gramos carne molida, albóndigas tipo  
1 cebolla mediana  
1 huevo  
1 cucharadita de sal  
5-6 tallos de perejil  
1 cucharadita de pimienta negro  
5 cucharadas de harina de Rusk

Cuatro parte superior:  
2 patatas medianas  
1/2 vaso de leche  
1 cucharada de aceite vegetal  
1/2 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de pimienta negro  
1 cucharada de pasta de tomate

# Ralle la cebolla en el tazón. Ponga el jugo de cebolla de lado a la utilización posterior para una comida diferente.

# Rusk Añadir la harina, huevo, sal y pimienta negro en la cebolla rallada y amasar esta mezcla durante unos 8-10 minutos.

# Por último, añadir el perejil finamente en rodajas en la mezcla. Amasar la mezcla de nuevo, hasta que el perejil piezas radica en la mezcla homogénea.

# Refrigerar la mezcla preparada durante 1 hora como mínimo.

# La grasa de la bandeja de hornear. Pick huevo del tamaño de las piezas de la mezcla. En primer lugar, rollo entre ellos la palma de la mano, entonces la forma como hamburguesas.

# Coloque el albóndigas en la bandeja de hornear engrasada. Coloque la bandeja en el horno que es 220 C. Cook sin secado, hasta su cruda opinión de desaparecer.

# Mientras tanto, preparar el puré. La masa caliente de patatas hervidas con leche. Añadir el aceite vegetal, sal y pimienta negro en él, y mezclar bien.

# Lugar este puré en el albóndigas por una cuchara, que se retira de la estufa. Vierta la mezcla de pasta de tomate y 1/2 vaso de agua, en el puré en el albóndigas.

# Coloque el albóndigas en el horno de 220 C. de nuevo. Cook ellos durante aproximadamente 15 minutos.

# Servir caliente.

**Nota:** Si no hay Rusk harina, 2 rodajas de pan rancio puede ser utilizado también.