



Shish albondigas

Şiş Köfte



1000 gramos carne molida, normal grasos
1/4 de pan rancio
1 cebolla
1 tallo de perejil
2 dientes de ajo
1 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de pimienta roja triturada
1 1/2 cucharadita de sal

- # Agregar la cebolla rallada en el pan rancio chips y también añadir la sal. Mezcla que, hasta que la mezcla se convierte en masa.
- # Agregar carne molida, ajo triturado, aplastado pimienta rojo y el negro de pimienta en él. Que amasar, hasta que la mezcla se convierte en homogéneo. (Acerca de 8-10 minutos)
- # Por último, añadir el perejil finamente en rodajas sobre ella. Amasar la mezcla, hasta que el perejil establecer homogéneo en la mezcla.
- # Portada albóndigas de la "mezcla con film transparente, para refrigerar la noche a la mañana.
- # El día después, hacer albóndigas, que son más pequeños de lo normal. Dip Shish el 4-7 en albóndigas, que depende de la duración de la Shish, las albóndigas apretar un poco para evitar que todo el Shish firmemente.
- # Grill barbacoa o el Shish albóndigas.
- # Servir calientes.

Nota: Shish albondigas mezcla debe ser más difícil de lo normal albóndiga mezcla.