



Albóndigas sartén

Sahan Köftesi



500 gramos carne molida
1 cebolla mediana
1 diente de ajo
1 rebanada gruesa de pan rancio
8 - 10 tallos de perejil
1 cucharadita de comino
1/2 cucharadita de pimienta negra
1 cucharadita de sal
3 cucharadas de aceite vegetal

- # Mezclar la mezcla de chips de pan rancio, cebolla rallada, el ajo triturado y la sal así.
- # Agregar carne molida, pimienta negra en rodajas y el perejil finamente en él, amasar la mezcla durante unos 5-6 minutos.
- # Pick nogal pequeñas piezas de la mezcla and roll en primer lugar, a continuación, en vigor a la forma como hamburguesas.
- # Ponga el aceite vegetal en un sartén o una olla grande. Coloque el albóndigas en la capa de firme.
- # Cubra la tapa de la olla y coloque la olla más de calor muy bajo. Cook FRO que alrededor de 35 - 40 minutos sólo con su caldo.
- # Servir caliente con algunas garnitures.

Nota: El color de la sartén albóndigas no oscurecer, a causa de vapor.