



Coliflor albondigas

Karnabahar Köftesi



1 coliflor pequeña
250 gramos de carne de pollo sin piel
3 cucharadas de harina
1/3 vaso de aceite vegetal
1 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de pimienta roja triturada
2 cebollas verdes
10 tallos de eneldo
De caldo de pollo, tanto como la mezcla se pone en Migas, tanto como la mezcla se pone en
1 cucharadita de sal

- # Ponga la carne de pollo en una olla y añadir el agua sobre él, hasta que el agua cubre totalmente la carne. Cook es a fuego medio, hasta que la carne suaviza.
- # Cortar la coliflor en trozos pequeños, y poner estas piezas en una olla. Añadir agua en él hasta que el agua cubre las piezas y también añadir un poco de sal en ella. Cook es a fuego medio, hasta suavizar las piezas.
- # Después de la cocción, quite la coliflor piezas del agua por un colador y lavarlas con agua fría y finamente rebanada.
- # Ponga el aceite vegetal en la olla. Después de calefacción que más baja el calor, añadir la harina y el asado, hasta el olor de la harina se va.
- # Añadir la coliflor en rodajas, y añadir el caldo de pollo poco a poco revolviendo constantemente más de calor.
- # Elige la carne de pollo en trozos pequeños, cuando la mezcla de coliflor se enfría. Corte la cebolla verde y el eneldo finamente.
- # Agregue el preparado en los ingredientes frescos de la mezcla de coliflor, agregar sal, pimienta roja triturado y pimienta negro en la mezcla también. Añadir migas en la mezcla hasta que la mezcla alcanza el derecho a la coherencia, pero no debe atenerse a sus manos.
- # Pick nogal pequeñas piezas de la albóndigas' roll mezcla de ellos y, a continuación, en lugar de la placa de servicio y su servicio.

Nota: Las albóndigas pueden ser fritas en aceite caliente después de la configuración de ellos.