



Albóndigas con guisantes

Bezelyeli Köfte



2 vaso de guisantes verdes enlatados
1 zanahoria grande
10 chalotes
1 papa mediana
5 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharadita de sal
2 cucharadita de pimentón dulce en polvo
2+1/2 vaso de agua o caldo

Para la albóndigas:
250 gramos carne molida
1 rebanada de pan rancio
1 cebolla mediana
1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de pasta de tomate

Mezclar la cebolla rallada con rebanadas de pan rancio. Agregar carne molida, pasta de tomate, sal y pimienta negro sobre el mismo. Amasar la mezcla durante 5 minutos.

Pick nogal pequeñas piezas a partir de la mezcla preparada y lista en pelotas. Cubra la albóndigas con harina.

Ponga el aceite vegetal en una olla y caliente a fuego mediano. Luego se agrega el 111s, y freír hasta que sus cambios de color.

Añadir la zanahoria cortada en cuadritos sobre el mismo, 5 minutos más tarde añadir la patata cortada en cuadritos, 5 minutos más tarde añadir los guisantes enlatados en ella también.

Después de la final sautéing mezcla durante unos 5 minutos, añadir 2 1/2 vaso de agua caliente o caldo caliente en la mezcla.

Cuando la mezcla llega a la temperatura de ebullición, agregar la sal y el pimiento rojo dulce en polvo y agitar la mezcla.

Por último, añadir el albóndigas en él. Cubra la tapa de la olla y cocinar a fuego medio durante 25 minutos.

Lugar de ellos en la placa de servicio y espolvorear el perejil finamente troceados y eneldo en todo el albóndigas, si lo desea. Servir caliente.

Nota: 1 cucharada de pimiento rojo dulce pasta se puede añadir a la mezcla en lugar de ají dulce en polvo, para cocinar las albóndigas con guisantes.