



Bol albóndigas con patata

Patatesli Çanak Köftesi



500 gramos carne molida
1 cebolla mediana
1 diente de ajo
2 rebanadas de pan rancio
1 vaso de queso rallado kasar
8 - 10 tallos de perejil
1/2 cucharadas de pasta de tomate
1 cucharadita de comino
1 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal

Para llenado:
3 papas medianas
1 cucharada de pasta de tomate
1 cucharada de aceite vegetal
1/3 vaso de agua

Para la parte superior:
1 vaso de queso rallado kasar

Para freír:
1+1/2 vaso de aceite vegetal

- # Ponga la miga de pan en un tazón y añadir la cebolla en ella. Amasar la mezcla.
- # Agregar carne molida, sal, pimienta negro, comino, ajo triturado y rallado de queso kasar en ella. Amasar la mezcla durante unos 1-2 minutos.
- # Cubra la mezcla con film y refrigerar en la capa más baja de la nevera durante media hora por lo menos.
- # Al final de la época, dividir la mezcla en 6 pedazos iguales. Rollo de cada una de las piezas por la punta de tus dedos en el tamaño plato.
- # Engrase el calor resistir cuencos' espaldas y el lugar más de albóndigas la parte trasera de la petanca y cubrirla.
- # Después de preparar todas las albóndigas de esta manera, cocinar en horno de 190 C, hasta que se vuelven rojas.
- # Si bien la cocina albóndigas, las patatas de piel y dados. Fry piezas de la patata en aceite caliente, hasta que a su vez, de color rosa. Y luego, de eliminar el aceite y el lugar en una toalla de papel.
- # 5 minutos después de la eliminación de las albóndigas del horno, retire el albóndigas de la petanca y enfriar abajo por un tiempo más.
- # Coloque la patata frita piezas en el cuenco en forma de albóndigas. Vierta la mezcla 1 cucharada de pasta de tomate, 1 cucharada de aceite vegetal, 1/3 vaso de agua y un poco de sal en todo el albóndigas.
- # Ponga kashar rallado en la parte superior y colocar el albóndigas en el horno de 190 C. Cocine el albóndigas hasta que el queso se derrita kasar.
- # Servir con algunos garniture.

Nota: Kasar queso hace más fácil dar forma a la albóndigas, también da un buen gusto.