Luna sombras con frijoles

Bezelyeli Ay Gölgesi

500 gramos carne molida
2 rebanadas de pan rancio
1 cebolla mediana
1 vaso de queso rallado kasar
1 vaso de guisantes verdes enlatados
1 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal

Para la parte superior:
1 huevo
1 cucharadita de pasta de tomate
1 cucharada de leche
1 cucharada de sésamo

Ralle la cebolla en la miga de pan y se mezcla, hasta que la mezcla se convierte en masa coherencia.
Agregar carne molida, queso rallado kasar, negro pimienta y la sal en la mezcla y amasar durante 5 minutos más.
Por último añadir los guisantes verdes enlatados en el mismo. Amasar la mezcla hasta que los guisantes establece en la mezcla homogénea, sin maceración ellos.
Coloque el preparado albóndigas "mezcla en el banco y la forma en el cilindro con whist espesor. Luego colóquelo en la bandeja de hornear engrasada.
Refrigere el albóndigas "mezcla en la capa inferior de la nevera durante una hora. A continuación, extender la mezcla de huevo, pasta de tomate y la leche de todo, y espolvorear el sésamo en todas partes.
La Hornear comida en horno de 190 Chasta su parte superior se convierte en rojo. Rebanada en el dedo de espesor, después de la eliminación de la estufa. Servir caliente.

Nota: Si el tramo de la Albóndiga, cuando aún está caliente, no se puede obtener buen rodajas.