Aplastamiento Albóndigas

Sıkma Köfte

500 gramos carne de res molida
3 cucharadas de harina
1 huevo
1 cebolla, rallada
1/2 cucharadita de pimienta negro
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 vaso de yogur
2 vaso de caldo
1/3 vaso de aceite vegetal
1 cucharadita de pimienta roja triturados
1 cucharadita de sal

Ponga la de la carne picada, el huevo, la cebolla rallada, pimienta negro, bicarbonato de sodio, la sal en un bol y amasar ellos durante unos 10-15 minutos.
Pick dedo de la mano piezas de tamaño de la misma.
Fry las albóndigas con un poco de aceite.
Luego hervir con la salsa durante unos 30-35 minutos.
Ponga el frito y hervido albóndigas en un plato.
Añadir aplastado pimiento rojo en aceite y dorar un poco.
Y verter esta mezcla de yogurt y todo el albóndigas.

Nota: Se puede hornear el lugar de freír las albóndigas. Y luego le dijo a hervir como en la receta.

© ml.md (Español) Receta #: 164 | Nombre de la receta: Aplastamiento Albóndigas | Historia: 29.03.2024 - 10:45