



Albóndigas con champiñones

Mantarlı Köfte



500 gramos setas frescas
6 cucharadas de aceite vegetal
2 tomates
1 pimiento verde
7-8 dientes de ajo
4 scallions
1 cucharada de pasta de tomate
500 gramos terreno carne
1 rebanada de pan rancia
1 cebolla
1 huevo
1 cucharada cumín
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
1 vaso de agua

A primera albóndigas preparar la mezcla.

Amasar la mezcla de cebolla rallada, se derrumbó el viejo trozo de pan, carne picada, el huevo, cumín, la sal y la pimienta negro.

Hacer las albóndigas un poco mayores que avellanas. Ponte algo de harina en el pan y el lugar albóndigas sobre este pan y agitar para cubrir con harina.

Poner el aceite en una olla y agregar la cebolla en dados sobre ella. Cuando la cebolla ablanda un poco, añadir dientes de ajo finamente rebanado y asado durante 5 minutos más.

Añadir los pimientos verdes, que se cortan en piezas de unos pocos entonces los tomates en rodajas finas, y asar a fuego medio durante 5 minutos.

Añadir la pasta de tomate, la sal, gruesa y limpiar los champiñones picados y cocinar durante 10 minutos.

Lugar en el que las albóndigas.

Añadir 1 vaso de agua y cocinar a fuego medio durante 25 minutos.

Sirva caliente.

Nota: Usted debe agregar los champiñones sin cocinar antes.