



Kefta Russe

Rus Köftesi (Pajaski)



500 gr. De viande haché
1 cuillère à soupe de lait
1 œuf
1 cuillère à soupe de chapelure
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
Pour frire ;
100 gr. De margarine
1 tasse de chapelure
Pour la sauce ;
1 petit oignon
8 - 10 des champignons
1 cuillère à café de sel

- # Pétrissez dans un bol, de la viande haché, 1 cuillère de chapelure, du lait, du blanc d'œuf, du sel et du poivre noir.
- # Faites des keftas gros et aplati. Couvrez avec du papier nylon. Laissez attendre eu réfrigérateur pendant une journée
- # Le lendemain, trempez les keftas dans la chapelure puis faites cuire dans la margarine dans une poêle.
- # Faites cuire dans l'huile qui reste, les oignons coupé en petit morceaux. Tournez quelquefois puis rajoutez les champignons.
- # Versez le mélange sur les keftas.
- # Servez chaud.

N-B; Dans la recette originale, de la crème est rajoutée dans le mélange d'oignon.