



Kefta Bosniaque

Boşnak Köftesi



400 gr de viande hachée
1 gros oignon
1 tasse sec miettes de pain
1 œuf
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de menthe séchée
1 cuillère à café de sel
Pour l'intérieur :
2 cuillères à soupe de viande de bœuf cuite
½ tasse de fromage parmesan fraîche

- # Rajoutez dans le pain en miettes, de l'oignon râpé et un oeuf. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez de la viande haché, du poivron noir, du cumin, de la menthe sèche et du sel. Pétrissez pendant 5 minutes. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.
- # A la fin du temps, prenez des morceaux de mélange de la taille d'une noix. Arrondissez puis aplatissez en vos deux paumes. Faites la même chose avec le deuxième kefta.
- # Placez suffisamment de fromage sur les keftas, puis de la viande de bœuf puis encore du fromage. Placez le deuxième kefta dessus puis pressez sur les côtés.
- # Faites la même manipulation jusqu'à que les keftas finis. Placez les keftas dans un plat de cuisson huilé.
- # Faites cuire les keftas au four préchauffé à 190 degrés pendant 25-30 minutes.
- # Servez chaud.

N-B; Dans la recette originale, on utilise de la viande sec à la place de la viande de bœuf.