



## Котлеты «Хасанпаша»

Hasanpaşa Köftesi



500 гр. говяжего фарша  
1 средняя луковица  
1 яйцо  
1 чл. соли  
5-6 веточек петрушки  
1 чл. черного молотого перца  
5 ст. л. панировочных сухарей  
Для пюре:  
2 шт. средний картофель  
0,5 стакана молока  
1 ст.л. подсолн. масла  
0,5 чл. соли  
0,5 чл. черного молотого перца  
1 ст. л. томатной пасты

- # В чашку положить фарш, потереть лук, сок вылить. Добавить панировочные сухари, яйцо, соль, перец. Месить 8-10 минут.
- # В конце добавить измельченную петрушку, хорошо вымесить.
- # Приготовленный фарш поставить в холодильник как минимум на 1 час.
- # Из фарша сформировать котлеты и выложить их на смазанный маслом противень. Поставить в духовку и готовить при 220 градусах пока котлеты слегка поджарятся.
- # Приготовим пюре: Картофель сварить, добавить молоко, потолочь. Добавить масло, соль и перец, хорошо перемешать.
- # Достать котлеты из духовки, на каждую котлету положить ложкой пюре. Полить сверху томатным соусом ( томатную пасту разбавить водой).
- # Затем снова поставить в духовку (220гр.) на 15 минут.
- # Подавать горячим.

Если нет панировочных сухарей можно использовать черствый хлеб.