



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Котлеты «Хасанпаша»

Hasanpaşa Köftesi



500 гр. говяжьего фарша
1 средняя луковица
1 яйцо
1 ч.л. соли
5-6 веточек петрушки
1 ч.л. 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 ч.л. соли
0,5 ч.л. 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, поточить. 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.