



Котлеты на гриле

Cızbız Köfte



250 гр. говяжего фарша
250 гр. бараного фарша
2 кусочка черствого хлеба
1 средняя луковица
0,5 ч.л. соды
1 ч.л. соли
1 ч.л. черного молотого перца

- # Лук потереть, добавить черствый хлеб и соду, перемешать.
- # Добавить говяжий и бараний фарш, соль, перец, месить минут 10.
- # Закрыть чашку с фаршем пищевой пленкой и поставить в холодильник на ночь.
- # На след. день разделить фарш на кусочки размером с грецкий орех и налепить круглые плоские котлетки.
- # Котлеты жарить на гриле или на сковороде с тефлоновым покрытием.
- # Подавать с гарниром, по желанию.

Также в фарш можно добавить фарш индейки.