



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

Шашлык из котлет

Şiş Köfte



1 кг. средней жирности фарша
Четверть черствого хлеба
1 луковица
1 пучок петрушки
2 зубчика чеснока
1 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. красного острого перца
1,5 ч.л. соли

- # В чашку с хлебом потереть лук, добавить соль. Мешать пока хлеб станет мягким.
- # Добавить фарш, выдавленный чеснок, красный и черный перец, вымешивать минут 10.
- # Затем добавить мелко порубленную петрушку, хорошо перемешать.
- # Накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на ночь.
- # На след. день сделать из фарша небольшие котлетки и нанизать их на шампура.
- # Котлеты готовить на барбекю или в электрической грили.
- # Подавать горячими.

Фарш для шашлыка из котлет должен быть более жестким, чем фарш на нормальные котлеты.