



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

Котлеты в кляре

Pane Köfte



500 гр. нежирного говяжьего фарша
1 небольшая луковица
1 стакан тертого на терке сыра
8-10 веточек петрушки
1 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
Для кляра:
1 стакан панировочных сухарей
2 яйца
Жарить:
2 стакана подслн. масла

- # Лук потереть на терке, добавить фарш, сыр, соль и перец, хорошо вымесить.
- # Затем добавить мелко рубленную петрушку. Месить пока петрушка равномерно распределится по всему фаршу.
- # Поставить в холодильник минимум на 30 минут.
- # Затем налепить котлеты размером и формой по желанию.
- # Котлеты сначала обмакнуть в взбитые яйца затем обвалить в панировочных сухарях, и пожарить в сильно разогретом масле.
- # Подавать горячими.

В фарше используем сыр, поэтому котлеты следует жарить в сильно разогретом масле, иначе сыр расплавится и испортит внешний вид котлет.