



Котлеты с маслинами

Zeytinli Köfte



500 гр. средней жирности фарша
1 крупная луковица
3 кусочка черствого хлеба
1 яйцо
0,5 ч.л. кумина
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
Для начинки:
1 стакан маслин
3 зубчика чеснока
1 ч.л. оливкового масла
0,5 ч.л. красного острого перца
Сверху:
0,5 стакана тертого сыра

- # В чашке хорошо перемешать черствый хлеб, яйцо, тертый на терке лук.
- # Добавить фарш, кумин, соль и черный перец. Месить минимум 5 минут.
- # Приготовленный фарш обматать пищевой пленкой и поставить в холодильник минимум на час.
- # Маслины очистить от косточек, мелко порезать. Добавить мелко рубленный чеснок, оливковое масло и красный острый перец. Хорошо перемешать.
- # Из фарша налепить круглые котлеты размером с пол-лимиона. Затем большим пальцем сделать углубление.
- # В углубление положить приготовленную начинку и слепить края. Выложить котлеты на смазанный маслом противень.
- # Сверху посыпать тертым сыром и поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку. Готовить пока сыр поджарится.
- # Подавать горячими.

Если маслины сильно соленые необходимо их вымочить в воде.