



Котлеты в слоеном тесте

Milföylü Köfte



500 гр. говяжего фарша
1 луковица
2 зубчика чеснока
2 кусочка черствого хлеба
1 яичный белок
8-10 веточек петрушки
0,5 ч.л. соды
0,5 ч.л. тимьяна
0,5 ч.л. кумина
1 ч.л. соли
Тесто:
6 шт. слоеного теста
1 яичный желток

- # Хорошо перемешать черствый хлеб, тертый на терке лук, выдавленный чеснок и соль.
- # Добавить фарш, яичный белок, тимьян, кумин, соду и черный перец. Хорошо вымесить. Затем добавить мелко рубленную петрушку.
- # Поставить в холодильник на 1 час.
- # 3 шт. слоеного теста положить в один ряд наложив края друг на друга. Остальные 3 штуки выложить также под первым рядом, и с помощью скалки раскатать одну квадратную лепешку.
- # Лепешка примерно должна быть 30 см. в ширину и 30 см. в длину.
- # Достать фарш из холодильника, сделать из него цилиндр размером ширины теста.
- # Положить фарш на край теста и свернуть не плотно в рулет. Смочить край теста водой, залепить.
- # Рулет порезать на кусочки шириной с большой палец, и смазать желтком.
- # Выложить котлеты на смазанный маслом противень разрезанной частью вверх.
- # Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку и готовить пока зажарится.
- # Подавать горячими.

Сверху котлеты в слоеном тесте можно полить томатным соусом.