



Котлеты с языком

Dilli Köfte



500 гр. нежирного говяжего фарша
3 кусочка говяжего языка размером со спичечный коробок
1 крупная луковица
2 куска черствого хлеба
1 яйцо
1,5 ч.л. соли
1,5 ч.л. черного молотого перца
Жарить:
1,5 стакана подсолн. масла

С задней части говяжего языка отрезать 3 кусочка размером со спичечный коробок, почистить и порезать размером с игральную кость.

В чашке тертый лук, яйцо и хлеб хорошо перемешать, пока хлеб станет мягким.

Добавить фарш, язык, соль и перец, месить минут 8-10.

Поставить в холодильник на 1 час.

Затем налепить из фарша котлетки в форме цилиндра длиной с большой палец.

Котлеты выложить на не сильно разогретую на большом огне сковороду, пожарить. Затем положить котлеты на бумажное полотенце, чтобы стекли излишки масла.

Подавать горячими.

Это блюдо принадлежит кухне региона Румели.