



Котлеты по- Палестински

Filistin Köftesi



250 гр. говяжего фарша
1 кг. лука-порей
1 крупный картофель
0,5 стакана панировочных сухарей
2 ч.л. специй для котлет
1 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. красного острого перца
2 ч.л. соли
Для кляра:
1 стакан панировочных сухарей
2 яйца
Жарить:
2 стакана подсолн. масла

- # Лук-порей почистить, помыть. Тонко порезать, проварить в небольшом количестве воды. Отдельно сварить картофель в мундире.
- # В чашку положить фарш, добавить 0,5 стакана панировочных сухарей, специй для котлет, черный и красный перец, соль, замесить.
- # Затем добавить вареный тертый на терке картофель, свареный отжатый от воды лук-порей, месить 5-6 минут.
- # Поставить в холодильник минимум на 30 минут.
- # Затем налепить овальные котлеты среднего размера.
- # Котлеты обмакнуть в взбитые яйца, затем обвалять в панировочных сухарях и пожарить на сильно разогретом масле. Выложить на бумажное полотенце.
- # Подавать с рисом и брынзой.

Если фарш для Палестинских котлет поставить в холодильнике на ночь, они будут еще вкуснее.