



## Котлеты кольцами

Halka Köfte



500 гр. шпината  
500 гр. фарша  
1 крупная луковица  
1 небольшая картофелина  
3 кусочка черствого хлеба  
Пол- пучка петрушки  
1 ч.л. кумина  
1 ч.л. черного молотого перца  
1,5 ч.л. соли  
Для соуса:  
6 шт. яиц  
0,5 стакана подсл. масла  
1 ст.л. томатной пасты  
1 стакан горячей воды  
0,5 ч.л. черного молотого перца  
0,5 ч.л. соли

- # В чашке хорошо перемешать лук тертый на терке, картофель тоже потереть на терке и хлеб.
- # Добавить фарш, кумин, соль и перец, месить 5 минут. Затем добавить мелко рубленную петрушку, месить еще 1 минуту.
- # Фарш поставить в холодильник на нижнюю полку и оставить на 30 минут.
- # Шпинат хорошо помыть, воду слить, крупно порезать. Положить в смазанный маслом среднего размера противень.
- # Достасть фарш из холодильника, разделить на 6 равных частей. Каждой части сначала придать форму цилиндра , затем края слепить чтобы получилось кольцо.
- # Затем котлеты разместить на противне со шпинатом оставляя небольшое расстояние между ними. В середину каждой котлеты разбить по яйцу.
- # Сверху полить соусом приготовленным из горячей воды, масла, томатной пасты, соли и перца.
- # Противень поставить в разогретую до 195 градусов духовку, запекать до готовности.

Эти котлеты можно приготовить без добавления яиц.