Фрикадельки с горошком

Bezelyeli Köfte

2 стакана консервированного горошка
1 крупная морковь
10 шт. лука – шалот
1 средняя картофелина
5 ст.л. подслн. масла
1 ч.л. соли
2 ч.л. сладкой паприки
2,5 стакана воды или мясного бульона
Для котлет:
250 гр. фарша
1 кусочек черствого хлеба
1 средняя луковица
0,5 ч.л. соли
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. томатной пасты

Тертый на терке лук и хлеб хорошо перемешать, добавить фарш, томатную пасту,соль и черный молотый перец., месить 5 минут.
Из приготовленного фарша налепить фрикадельки размером с грецкий орех. Обвалять в муке.
В кастрюлю налить масло, разогреть на среднем огне, затем добавить очищенный лук-шалот и пассировать пока лук изменит цвет.
Затем добавить порезанную небольшими кубиками морковь, через 5 минут добавить порезанный кубиками картофель, еще через 5 минут добавить консервированный горошек.
Пассировать еще 5 минут, затем добавить 2,5 стакана горячей воды или мясного бульона.
Когда закипит, добавить соль, сладкую паприку, перемешать.
Затем добавить фрикадельки, закрыть крышкой и на среднем огне готовить 25 минут.
Подавать горячими выложив в сервисную тарелку и украсив мелко рубленной петрушкой или укропом.

При приготовлении этого блюда, вместо сладкой паприки можно добавить 1 ст.л. сладкого соуса чили.

© ml.md (русский) рецепт #: 1145 | название рецепта: Фрикадельки с горошком | история: 05.05.2024 - 20:44