



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыыз

Котлеты с капустой

Lahanalı Köfte



5 шт. среднего размера листьев капусты
3 шт. зеленого тонкого перца
2 зубчика чеснока
1 помидор
1 ст.л. томатной пасты
1 ч.л. тимьяна
1 ч.л. соли
1,5 стакана воды или мясного бульона
¾ стакана подслн. масла
1 стакан тертого сыра
Для котлет:
500 гр. нежирного говяжьего фарша
1 небольшая луковица
8 зубчиков чеснока
3 кусочка черствого хлеба
1 ч.л. соли
1 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. кумина

Приготовим котлеты: Сначала чеснок нужно хорошо потолочь с солью, затем добавить в чеснок тертый на терке лук и хлеб. Месить пока хлеб станет мягким.

Добавить фарш, кумин и черный перец, месить минимум 5 минут. Из приготовленного фарша налепить фрикадельки размером с грецкий орех и ладошками слегка прижать, чтобы они стали плоскими.

В широкую, плоскую кастрюлю налить ¾ стакана масла. На среднем огне разогреть и поджарить котлеты с двух сторон.

Котлеты выложить, и в этом же масле спассировать мелко порезанный перец и чеснок.

Затем добавить мелко порезанные листья капусты и томатную пасту. Когда капуста слегка смягчится, добавить 1 очищенный от кожуры, мелко порезанный помидор, перемешать. Добавить 1,5 стакана воды или мясного бульона. Закрывать крышкой и готовить 30 минут.

Приготовленную капусту переложить в другую посуду. А в эту же кастрюлю выложить котлетки наложив края друг на друга.

Сверху котлеты залить капустой, посыпать тертым сыром, закрыть крышкой и на среднем огне готовить 20 минут.

Подавать горячими.

Для этого блюда можно использовать любой жирный сыр.