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

Котлеты «Муби Бусеси»

Mubi Busesi

500 гр. средней жирности говяжего фарша
1 крупная луковица
0,5 стакана тертого сыра
1 яичный белок
4 кусочка черствого хлеба
10-15 веточек петрушки
0,5 ч.л. кумина
0,5 ч.л. черного перца
1 ч.л. соли
Для начинки:
3 шт. среднего картофеля
1 стакан молока
0,5 стакана воды
1 ст.л. слив. масла
2 ст.л. тертого сыра
1 яичный желток
0,5 ч.л. соли
Черный перец на кончике ножа

У хлеба убрать корочку, середину положить в чашку, добавить тертый на терке лук, хорошо перемешать.
Добавить фарш, яичный белок, тертый сыр, соль, кумин, черный перец и мелко рубленную петрушку, хорошо вымесить и поставить в холодильник.
Приготовим пюре: Картошку почистить, положить в кастрюлю. Налить 0,5 стакана воды и поставить на средний огонь.
Когда картошка станет мягкой добавить молоко и постоянно помешивая измельчая картофель довести до готовности. Когда получится однородная консистенция, снять с огня, добавить соль, перец, яичный желток, тертый сыр и слив. масло, хорошо перемешать.
Достать фарш из холодильника, разделить его на 8 равных частей. Столешницу слегка смочить , выложить фарш, и пальцами размять в лепешки размером с блюдце.
На середину положить ложку остывшего пюре, края залепить как беляши и выложить на смазанный маслом противень.
Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку и готовить пока поджарятся. Подавать горячими.

Чтобы в уже готовых котлетах пюре было видно, их следует лепить как беляши, с открытой серединой.

© ml.md (русский) рецепт #: 1152 | название рецепта: Котлеты «Муби Бусеси» | история: 03.05.2024 - 06:03