



Котлеты из печени

Cığer Köfte



500 гр. говяжей печени
0,5 стакана пшеничной крупы
Мякиш половины черствого хлеба
1 луковица
1 яйцо
0,5 ч.л. красного острого перца
1 ч.л. черного перца
1 ч.л. соли
Жарить:
2 стакана подсолн. масла
Для гарнира:
2 шт. среднего размера картофеля
2 2 средние луковицы
7-8 веточек петрушки
0,5 ч.л. соли

Черствый хлеб без корочки поломать на кусочки, положить в чашку. Добавить тертый на терке лук, яйцо и соль, хорошо перемешать.

Печень пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Вместе с жидкостью добавить в хлеб с луком.

Затем добавить пшеничную крупу, черный и красный перец, месить 2-3 минуты. (Фарш получится жидким).

Поставить фарш в холодильник на 30 минут.

Картофель почистить, порезать среднего размера кубиками. Пожарить в сильно разогретом масле и выложить на бумажное полотенце.

Из фарша налепить котлеты (форма и размер по желанию), пожарить в том же масле что и картофель, выложить на бумажное полотенце.

Лук порезать полукольцами, петрушку мелко порубить. Лук перетереть с солью, добавить петрушку, перемешать.

На сервисную тарелку выложить котлеты, жареный картофель и лук с петрушкой.

К блюдам из печени в качестве гарнира зачастую подают лук, потому что лук перебивает специфический запах печени.