



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

Котлеты из печени

Ciğer Köfte



500 гр. говяжьей 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 жидковатым).
- # 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 сервировочную 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.