



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

Котлеты по-Албански

Arnavut Köftesi



500 гр. фарша
5 зубчиков чеснока
4 ломтика черствого хлеба
1 ч.л. соли
1 ч.л. черного перца
1 стакан йогурта
Для соуса:
2 луковицы
6 ст.л. подслн. масла
4 шт. тонкого зеленого перца
1 ст.л. томатной пасты
1,5 стакана воды
Пол- пучка петрушки
Жарить:
2 стакана подслн. масла

- # Чеснок потолочь с солью в ступке, хорошо смешать чеснок и черствый хлеб без корочки. Добавить фарш, соль и перец, хорошо вымесить.
- # Налепить из фарша круглые котлетки размером с грецкий орех, пожарить в сильно разогретом масле.
- # Лук порезать полукольцами, положить в кастрюлю, добавить масло, зеленый перец (порезать), пассировать. Затем добавить томатную пасту и 1,5 стакана горячей воды.
- # Сверху добавить жаренные котлетки, на среднем огне варить 10 минут.
- # На сервистую тарелку на середину выложить взбитый йогурт, сверху положить котлеты, и вокруг посыпать мелко рубленной петрушкой.

Это популярное блюдо фрикаделек в провинции Шкодер в Албании.