



## Котлеты по-Албански

Arnavut Köftesi



500 гр. фарша  
5 зубчиков чеснока  
4 ломтика черствого хлеба  
1 чл. соли  
1 чл. черного перца  
1 стакан йогурта  
Для соуса:  
2 луковицы  
6 ст.л. подсолн. масла  
4 шт. тонкого зеленого перца  
1 ст.л. томатной пасты  
1,5 стакана воды  
Пол- пучка петрушки  
Жарить:  
2 стакана подсолн. 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 жареные котлетки, на среднем огне варить 10 минут.
- # На сервисную тарелку на середину выложить взбитый йогурт, сверху положить котлеты, и вокруг посыпать мелко рубленной петрушкой.

Это популярное блюдо фрикаделек в провинции Шкодер в Албании.