



Жареные фрикадельки

Tava Köftesi



500 гр. нежирного говяжего фарша
1 средняя луковица
1 ломтик черствого хлеба
0,5 ч.л. черного перца
1 ч.л. соли
Для соуса:
1 средняя луковица
2 средних помидора
2 шт. среднего размера картофеля
4 шт. зеленого длинного перца
2 ст.л. томатной пасты
5 ст.л. подсолн. масла
1 ч.л. соли
2 стакана воды

- # Лук потереть и смешать с черствым хлебом без корочки. Добавить фарш, соль, черный перец, месить 5 минут.
- # Из фарша налепить круглые фрикадельки размером чуть меньше грецкого ореха, положить на среднего размера противень.
- # Приготовим соус: В кастрюлю налить подсолн. масло, поставить на средний огонь, когда масло нагреется добавить порезанный полукольцами лук.
- # Пассировать лук до прозрачности, добавить томатную пасту, перемешать. Добавить очищенный от семечек крупно порезанный перец, через 2 минуты добавить порезанный кубиками картофель.
- # Поджарить картофель до полуготовности, затем добавить соль и воду, довести до кипения и снять с огня. Когда остынет, добавить порезанные кубиками помидоры, перемешать.
- # Вылить соус на котлеты и поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку. Готовить 40-45 минут.
- # Подавать горячими.

Для приготовления этого блюда, помидоры не надо очищать от кожуры чтобы они не потеряли форму.