



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

Котлеты по - Кубински

Küba Köftesi



500 гр. нежирного говяжьего фарша
3 зубчика чеснока
1 стакан панировочных сухарей
1 ст.л. горчичного соуса
2 ч.л. кумина
1 ч.л. карри
2 шт. тонкого длинного зеленого перца
2 яйца
2 ст.л. молока
2 ст.л. подслн. масла
1 ч.л. черного перца
1,5 ч.л. соли
Для соуса:
1 стакан молока
1 ст.л. слив. масла
1,5 ст.л. муки
Половина красного болгарского перца
1 шт. тонкого длинного зеленого перца
1 зубчик чеснока
Щепотка соли
Щепотка черного перца

- # Сначала приготовим фарш. Перец очистить от семечек, мелко порезать. Мелко порубить петрушку.
- # Добавить в перец фарш, яйца, панировочные сухари, молоко, толченный в ступке чеснок, горчичный соус и подслн. масло, замесить.
- # Из фарша налепить круглые плоские котлетки размером с грецкий орех. Пожарить на гриле.
- # Приготовим соус: Слив. масло и муку пассировать на огне. Когда муку слегка изменит цвет, добавить холодное молоко, постоянно помешивать. Добавить очень мелко порезанный зеленый длинный перец, красный перец, чеснок толченный в ступке, соль и черный перец. Готовить до состояния крема.
- # Горячие котлетки выложить на сервисную тарелку, сверху полить соусом.

Котлеты по-Кубински в оригинале треугольные. Для того чтобы придать котлетам такую форму можно использовать формочки для печений.