



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.