



Котлеты в томате с колбасой

Sucuklu Salçalı Köfte



500 гр. нежирного фарша
Половина катушки колбасы (суджук-колбаса со специями)
1 шт. зеленого длинного перца
1 средняя луковица
1 яйцо
1 ч.л. соли
Для соуса:
3 средних помидора
1 стакан воды
1 ст.л. томатной пасты
2 шт. сахара-рафинад
2 ст.л. подсолн. масла
0,5 ч.л. соли

Колбасу мелко порезать, добавить тертый на терке лук, фарш, соль, яйцо, мелко порезанный перец, замесить. Поставить в холодильник на 30 минут.

Из фарша налепить котлеты (форма и размер по желанию) и положить их на смазанный маслом противень.

Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, готовить пока котлеты поджарятся.

Помидоры потереть на терке, добавить 1 стакан воды, томатную пасту, сахар-рафинад, подслн. масло и соль.

Поставить на средний огонь, когда закипит, огонь убавить. Варить 5 минут, снять с огня.

Достать котлеты из духовки, выложить на сервисную тарелку, полить соусом.

В связи с обилием пряностей в колбасе, дополнительно в фарш специи не ложат.