Котлеты (Меянели)

Meyaneli Köfte

500 гр. средней жирности говяжего фарша
1 средняя луковица
2 зубчика чеснока
2 ломтика черствого хлеба
0,5 ч.л. кумина
0,5 ч.л. черного перца
1 ч.л. соли
1 стакан нута
Жарить:
0,5 стакана подслн. масла
Для соуса:
1 полная ст.л. маргарина
1 полная ст.л. муки
3 стакана мясного бульона
1 зубчик чеснока
1 ст.л. уксуса
0,5 ч.л. черного перца
0,5 ч.л. соли

Нут с вечера помыть и залить чистой водой. На след. день сварить в этой же воде.
Черствый хлеб, тертый на терке лук и толченный в ступке чеснок хорошо перемешать.
Добавить фарш, кумин, соль и черный перец, месить 5 минут. Поставить в холодильник на 1 час.
Из фарша налепить фрикадельки размером что-то среднее между грецким орехом и фундуком. Пожарить на масле в сковороде с тефлоновым покрытием.
Приготовим соус, в кастрюле растопить на среднем огне маргарин, добавить муку, помешивать пока мука изменит цвет.
Добавить холодный мясной бульон, уксус, толченый в ступке чеснок, черный перец и соль. Постоянно помешивая варить до готовности.
Положить в соус свареный нут и жареные фрикадельки, аккуратно перемешать. Закрыть крышкой и на слабом огне готовить 10-15 минут.
Подавать горячими.

В оригинале, в этом рецепте, котлеты жарят на слив. масле.

© ml.md (русский) рецепт #: 1176 | название рецепта: Котлеты (Меянели) | история: 17.05.2024 - 11:57