



Котлеты в салате из свежих огурцов и йогурта (джаджик)

Cacıklı Köfte



500 гр. средней жирности фарша
3 ломтика черствого хлеба
1 средняя луковица
0,5 ч.л. кумина
0,5 ч.л. тимьяна
0,5 ч.л. соды
1 ч.л. соли
Для салата:
4 ст.л. майонеза
4 ст.л. йогурта
1 средний огурец
2 зубчика чеснока
2 веточки петрушки
0,5 ч.л. соли
Для гарнира:
2 шт. среднего картофеля
2 ст.л. подсолн. масла
1 ч.л. тмина
0,5 ч.л. красного острого перца
0,5 ч.л. соли

- # Хорошо перемешать тертый на терке лук, черствый хлеб без корочки и соль.
- # Добавить фарш, кумин, соду и тимьян, месить 5-6 минут. Поставить в холодильник на 30 минут.
- # Картофель очистить, порезать на несколько частей, добавить подсолн. масло, тимьян, красный острый перец и соль. Перемешать и отставить в сторону.
- # Фарш разделить на кусочки размером с грецкий орех и налепить котлеты цилиндрической формы, размером с палец.
- # Положить котлеты и картофель на смазанный маслом противень или на пергаментную бумагу.
- # Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, готовить пока поджарятся.
- # Приготовим салат (джаджик). Огурец помыть потереть на крупной терке вместе с кожурой. Добавить майонез, йогурт, толченный в ступке чеснок, мелко рубленную петрушку и соль, перемешать.
- # В сервисную тарелку налить салат из огурцов. Подавать положив горячие котлеты и запеченный картофель в салат.

В салат вместо майонеза можно добавить 2 ст.л. оливкового масла.