



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

Котлеты из шпината

Ispanak Köftesi



500 гр. шпината
2 ст.л. слив. масла
2 полные ст.ложки муки
1,5 стакана молока
1 стакан тертого сыра
0,5 ч.л. соды
0,5 ч.л. черного перца
1 ч.л. соли
Для панировки:
2 яйца
2 стакана муки
2 стакана панировочных сухарей
Жарить:
1,5 стакана подслн. масла

- # Шпинат перебрать, помыть, мелко порезать и положить в кастрюлю. Закрыть крышкой и готовить на слабом огне 30 минут.
- # Затем отбросить шпинат на дуршлак, чтобы стекли излишки воды.
- # В кастрюле растопить слив. масло, добавить муку и на среднем огне постоянно помешивая венчиком поджарить. Затем добавить холодное молоко и продолжая помешивать готовить до загустения.
- # Снять с огня, добавить соль, перец, тертый сыр, шпинат и соду, хорошо перемешать.
- # Противень посыпать 2-мя стаканами муки. Ложкой выложить массу из шпината кучками. 10-15 минут подождать пока шпинат остынет.
- # Когда шпинат остынет, слегка затвердеет, каждую кучку обваляв в муке скатать в шарик. Окунуть в взбитые яйца, затем обвалять в панировочных сухарях и пожарить на разогретом масле до золотистого цвета. Выложить на бумажное полотенце.
- # Подавать горячими.

В фарш также можно добавить 1 луковицу.