



## Котлеты из шпината

Is spanak 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.