



Котлеты в соусе

Salçalı Köfte



500 гр. средней жирности фарша
1 средняя луковица
1 зубчик чеснока
2 ломтика черствого хлеба
0,5 ч.л. соды
1 ч.л. черного перца
1 ч.л. кумина
1 ч.л. соли
Для соуса:
2 ст.л. томатной пасты
3 ст.л. подсолн. масла
0,5 ч.л. соли
3 стакана воды

- # Хлеб без корочки, терты на терке лук и толченный в ступке чеснок мешать пока хлеб станет мягким.
- # Добавить фарш, соду, соль, кумин, черный перец и соль, месить 5 минут.
- # Из фарша налепить овальные плоские котлетки размером с грецкий орех.
- # Котлеты выложить на смазанный маслом противень и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку. Готовить немного дольше чем обычно.
- # В маленькую кастрюльку налить масло, добавить томатную пасту и соль. Помешивать несколько минут на среднем огне, затем добавить горячую воду.
- # Котлеты положить в кипящий соус, закрыть крышкой и готовить минут 15.
- # Подавать горячими.

Томатная паста обжареная в масле придаст соусу еще больше вкуса.