



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

Котлеты из картошки в духовке

Fırında Patatesli Köfte



4 шт. средних размеров вареной картошки
1 яйцо
3 шт. зеленого лука
10-15 веточек петрушки
3 ст.л. панировочных сухарей
3-4 ст.л. оливкового масла
0,5 ч.л. черного молотого перца
0,5 ч.л. молотого тмина
1 ч.л. соли
Посыпать сверху:
1 стакан тертого сыра

Картошку потереть на мелкой терке, добавить мелко рубленые петрушку и лук.

Затем добавить остальные ингредиенты и замесить фарш.

Фарш разделить на кусочки размером чуть больше грецкого ореха, придать форму шарика и разложить на смазанном маслом противне.

Сверху посыпать тертым сыром.

Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, готовить пока сыр расплавится и поджарится.

Настоящие панировочные сухари изготавливают из булочек испеченных на специальной муке для дрожжевого теста.