



Котлеты из мяса

Etli Köfte



500 гр. филе баранины
2 крупных картофеля
1 яйцо
1 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
Обваливать:
1 стакан панировочных сухарей
1 яйцо
Жарить:
1 стакан растит. масла

- # Мясо мелко порезать, положить в кастрюлю, залить водой и варить пока станет мягким, бульон сцедить.
- # Картофель сварить в мундире.
- # В чашку натереть картофель, добавить мясо, яйцо, посолить, поперчить, месить до однородного состояния.
- # Налепить овальные котлеты, обмакнуть сначала в взбитое яйцо, затем в панировочные сухари и обжарить с двух сторон в разогретом масле.
- # Подавать теплыми.

В котлеты можно добавить кумин, карри, красный перец, молотый имбирь.