



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

Котлетки из суджука и булгура

Bulgurlu Sucuk Köftesi



1 стакан мелкого булгура (вид пшеничной крупы)
Пол-кольца суджука (колбаса со специями)
1 средняя луковица
1 ст.л. томатной пасты
1 ст.л. слив. масла
Пол-пучка петрушки
1, 5 стакана теплой воды
1 ч.л. соли

- # Булгур залить водой и оставить на 10 минут чтобы набух.
- # Затем добавить тертый на терке суджук, лук, томатную пасту, слив. масло и соль. Месить минимум 10 минут.
- # В конце добавить мелко рубленую петрушку, месить еще некоторое время.
- # Налепить из фарша небольшие круглые плоские котлетки.
- # Положить котлетки в смазанную маслом форму и поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку на 25-30 минут.
- # Подавать теплыми.

В фарш много специй добавлять не рекомендуется, так как в колбасе содержится достаточно большое количество специй.