Куриные котлеты с помидорами

Domatesli Tavuk Köftesi

600 гр. куриного филе
1 маленькая луковица
4 зубчика чеснока
2 ст.л. манной крупы
1 кусочек черствого хлеба
1 яйцо
1 ч.л. кумина
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
Для томатного соуса:
3 помидора
0,5 ст.л. томатной пасты
5 ст.л. растит. масла
0,5 ч.л. сахара
0,5 ч.л. соли
2 стакана воды

Куриное филе, лук, чеснок и черствый хлеб крупно порезать, затем измельчить в блендере до однородного состояния.
Затем добавить яйцо, манную крупу, кумин, черный перец и соль.
Замесить фарш, сделать из фарша не большие круглые плоские котлетки и положить на застланный пергаментной бумагой противень.
Поставить противень в заранее разогретую до 200 градусов духовку и готовить пока котлеты зажарятся.
В кострюле пассировать несколько минут томатную пасту в масле.
Добавить очищеные от кожуры, мелко резанные помидоры, сахар и соль.
Готовить пока помидоры станут мягкими.
Затем налить горячую воду и довести до кипения.
Готовые котлеты положить в соус, накрыть крышкой и готовить на медленном огне 10 минут.
Подавать горячими.

Фарш для котлет жидковат, но благодаря тому что манная крупа набухнет, фарш получится нужного состояния.

© ml.md (русский) рецепт #: 1582 | название рецепта: Куриные котлеты с помидорами | история: 25.04.2024 - 16:45