



Картофельные фрикадельки

Patatesli Sini Köfte



3 шт. сваренного картофеля
3 стакана мелко дробленого булгура (пшеничная крупа)
1 стакан тертого на терке сыра
1 ст.л. перечной пасты
1 яйцо
1 ч.л. соли
4 стакана теплой воды
Для начинки:
250 гр. фарша
2 средние луковицы
1,5 ст.л. слив. масла
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
Сверху:
5 ст.л. оливкового масла

Мелко рубленый лук пассировать в слив. масле до золотистого цвета. Добавить фарш, помешивать, чтобы фарш не сбился в комочки.

Минут через 15 посолить, поперчить, снять с огня. Дать остуть.

Булгур залить 2-мя стаканами теплой воды, накрыть и оставить на 10 минут.

Свареный картофель потереть на терке и добавить в булгур. Добавить пасту, яйцо, сыр и соль. Увлажнняя руки месить минут 30.

Среднего размера форму смазать маслом и вымазать по дну половину картофельной массы.

Сверху положить начинку из фарша и остальную часть картофельной массы. (лучше выкладывать массу частями, затем смочив руки, части соединить).

Смазать сверху оливковым маслом и порезать квадратиками.

Поставить в разогретую до 190 градусов духовку на 45 минут.

Подавать горячим.

Рецепт принадлежит г. Нигде. Там при приготовлении не используют сыр и режут ромбиками.