



Фаршированные картофельные котлетки

İçli Patates Köftesi



5 шт. картофеля
1 стакан тертого на терке сыра
1 стакан панировочных сухарей
1 яйцо
1 ч.л. соли
Для начинки:
200 гр. фарша
1 крупная луковица
0,5 ч.л. тмина
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
1 ст.л. слив. масла
Для панировки:
1,5 стакана панировочных сухарей
2 яйца
Жарить:
2,5 стакана подсолн. масла

- # Картофель сварить в "мундире", почистить, потереть на терке или размять вилкой.
- # Добавить панировочные сухари, сыр, яйцо и соль, хорошо вымесить. Оставить на 30 минут.
- # Сковороду нагреть на среднем огне, добавить фарш и обжаривать 5 минут без масла.
- # Добавить слив. масло и мелко рубленый лук. Через минут 15 добавить соль, перец, тмин, снять с огня.
- # Из картофельной массы взять кусочек размером с грецкий орех, скатать, пальцем сделать углубление.
- # В углубление положить начинку из фарша и снова скатать чтобы залепить отверстие.
- # Картофельные котлетки обмакнуть в взбитые яйца, затем обвалять в панировочных сухарях и обжарить в большом количестве масла.
- # Подавать теплыми.

Такие котлетки можно приготовить используя начинку из сыра или шпината.