



Сухие Котлеты

Kuru Köfte



750 гр.фарша
4 кусочка хлебной мякоти
2 средние луковицы
1 яйцо
Пол чайн.ложки чёрн.перца
1 чайн.ложка тимьяна
1 чайн.ложка соли
8-10 веточек петрушки

- # Положить в посуду хлебную мякоть.
- # Натереть лук.(мочить хлеб и луковый сок выжимать не нужно).
- # Помесить лук и хлеб,так ,что бы не ставалось хлебных комочков.
- # Добавить фарш,яйцо и приправы,месить минимум 10минут.
- # Добавить мелко рубленную петрушку, помесить.
- # Поставить в холодильник минимум на 1 час.
- # Сделать котлеты и поджарить на элек.жаровне или в духовке.

Котлеты получаются вкусными, если фаршставить на 1 час в холодильник.