



## Колбасные Котлеты

Sucuk Köfte



500гр.фарша (жирного)  
1кусочек не свежего хлеба толщиной 2см.  
8 долек чеснока  
1чайн.ложка тимьяна  
Пол чайн.ложки чёрного молот.перца  
Щипотка стручкового перца  
1чайн.ложка соли

- # Хлеб намочить,после выжить жидкость.
- # Подавить чеснок с солью,соединить с хлебом.
- # Хорошо перемешать,чтобы не было комочеков,добавить фарш и приправы.
- # Помесить всё около 10минут.
- # Поставить в холодильник на 1час.
- # Сделать круглые котлетки размером с грецкий орех и придать им цилиндрическую форму.
- # Котлетки можно поджарить на жаровне или в духовке.

Если в котлеты не добавлять хлеб, а фарш начинить в баранью кишку,то получится колбаса.