



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Котлеты с Картофелем Сахан

Patatesli Sahan Köftesi



500гр.фарша
1 луковица
1 яйцо
2 кусочка хлеба(мякоть)
1чайн.ложка соли
1чайн.ложка тимьяна
Пол чайн.ложки чёрн.молот.перца
4 средних картофеля
1 стол.ложка томат.пасты
1 кофейн.чашечка раст.масла
2 стакана воды

- # Лук натереть на тёрке, перемешать с хлебом, разбить яйцо, добавить фарш и приправы, месить 10 минут.
- # Фарш поставить не надолго в холодильник, почистить картофель и порезать кольцами.
- # На широкую сковоротку выложить поочерёдно кусочек картофеля и котлеты(величиной с картофель).
- # Полить соусом из томат.пасты, масла и воды. Закрыть крышкой.
- # Тушить на среднем огне около 40 минут.

Вместо картофеля, котлеты можно приготовить с баклажанами.