



Котлеты по- Боснийски

Boşnak Köftesi



400 гр. говяжего фарша
1 крупная луковица
1 стакан панировочных сухарей
1 яйцо
1 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. тмина
1 ч.л. высушенной мяты
1 ч.л. соли
Для начинки:
2 ст.л. говяжей тушенки
0,5 стакана тертого на терке сыра

- # Смешать панировочные сухари с тертым на терке луком и яйцом.
- # Добавить фарш, черный перец, тмин, мяту и соль, месить 5 минут. Поставить в холодильник на 1 час.
- # Затем налепить из фарша не большие круглые котлетки. На середину одной котлетки положить достаточное количество сыра и тушенки, накрыть второй котлеткой, края залепить.
- # Нафаршированные котлетки положить в смазанную маслом форму и поставить в разогретую до 190 градусов духовку. Готовить 25-30 минут.
- # Подавать горячими.

В оригинале вместо тушенки используют сушеное мясо.