



## Фрикадельки с уксусом

Sirkeli Köfte



400 гр. средней жирности фарш  
2 кусочка черствого хлеба  
5 зубчиков чеснока  
0,5 ч.л. черного перца  
1 ч.л. соли  
0,5 стакана растит. масла  
Варить:  
3 ст.л. уксуса  
1,5 стакана воды

- # Чеснок мелко порубить. Хлеб намочить и отжать.
- # Смешать фарш, чеснок, хлеб, соль и перец. Месить 3-4 минуты.
- # Налепить фрикадельки размером чуть больше фундука.
- # В сковороде нагреть масло, обжарить фрикадельки.
- # Затем залить горячей водой и добавить уксус. Закрыть крышкой, готовить 15-20 минут.
- # Подавать горячими.

Уксус для приготовления лучше использовать виноградный.