



Фаршированный Картофель

Patates Dolmasi



500гр. мелкого картофеля
100 гр.говяжего фарша
1 крупная луковица
Пол стакана риса
8-9 веточек петрушки и укропа
1 стол.ложка муки
Сок 1 лимона
1 яйцо
4 стол.ложки раст.масла
1 чайн.ложка соли
Щепотка красного молот.перца
3 стакана воды

- # Почистить картофель,внутри сделать углубление и положить в воду,чтобы картофель не потемнел.
- # Приготовить начинку: Перемешать мелко рубленный лук,петрушку,фарш,рис,соль.
- # Заполнить начинку в картофель.
- # Фаршированный картофель положить в кастрюлю,долить 3 стакана горячей воды,закрыть крышкой и варить на среднем огне 20-25минут.
- # Сделать соус: взбить яйцо,муку,лимонный сок, мелко рубленный укроп и полить на готовый фаршир.картофель.
- # Красный перец немного поджарить на раст.масле и полить на картофель.
- # Подавать горячим.

Это блюдо можно готовить без соуса.