



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

Картофельные Котлеты

Patates Múcveri



150 гр.сыра
5-6 средних картофелин
1 яйцо
2 луковицы
3 дольки чеснока
7-8 веточек петрушки
Пол чайн ложки соды
Пол чайн ложки чёрн.перца
2 чайн.ложки соли
1 стакан масла для поджарки

Картофель очистить,натереть на тёрке,добавить мелко рубленную петрушку,давленный чеснок,тёртый сыр,тёртый лук,яйцо,соль, перец,помешать.

Если карт.фарш получится жидким,высыпать 2-3 чайн.крушки муки,добавить соды,хорошо перемешать.

Сделать котлеты,обвалять в муке и поджарить на заранее разогретом, горячем масле.

Подавать горячим.

Можно подавать к столу,полив на котлеты кетчуп.