



Запечёные Куриные Котлеты

Fırında Tavuk Köftesi



Фарш из двух куриных грудинок
1 яйцо
2 кусочка хлеба(мякоть)
Пол чайн.ложки тимьяна
Пол чайн.ложки чёрного молот.перца
2 чайн.ложки соли
1 репч.лук(тёртый на тёрке)
Для гарнира:
2 репч.лука
3 помидора
5 зелёных длинных перцев
3 картофеля
Пол стакана раст.масла
2 стакана воды

- # В куриный фарш положить яйцо,лук,тимьян,хлеб,перец,соль и вымешивать в течении 10минут.Поставить в холодильник на 30минут.
- # Сделать котлеты формой,похожей на палец.
- # Лук порезать полукольцами и выложить на небольшой противень.
- # Сверху положить котлеты,порезанный соломкой картофель,очищенные и порезанные полукольцами помидоры.
- # На самый верх положить кусочки зелён.перцев.
- # Полить маслом и добавить воды.
- # Запекать 35-40минут при температуре 190.
- # Подавать горячим.

По желанию,можно добавить 2 стол.ложки томат.пасты растворённые в 1 стакане воды,тогда в блюдо добавляется 1стакан воды.