

Пшеничная кюфта с начинкой (ичли)

Автор: Jaxa

22.11.2010 14:39 -



Очень вкусно!

Требуемые ингредиенты Для наружного слоя:

- 50 г говядины,
- 50 г пшеничной крупы,
- 10 г репчатого лука.

Для начинки:

- 50 г говядины,
- 80 г репчатого лука,
- 20 г топленого масла,
- 6 г зелени петрушки;
- соль,
- красный и черный перец по вкусу.

Мясо, пропущенное через мясорубку, разделить на две части. Одну часть пожарить с мелко нарезанным луком в масле, заправить красным и черным перцем, мелко нарезанной зеленью петрушки, солью и дать остыть, периодически перемешивая фарш. Другую часть мяса перемешать с молотой пшеничной крупой, солью, перцем, вторично пропустить через мясорубку. Из полученной массы сформовать шарики, наполнить остывшим фаршем и придать форму зраз. Варить 5 - 8 минут в кипящей воде или в бульоне. Подать с гарниром.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}