

کوفته روسی

گوشت را با پیاز سرخ شده و کمی روغن تفت می دهیم تا آب گوشت خشک شود.



کوفته روسی

مواد لازم

سیب زمینی پخته : 300 گرم
گوشت چرخ کرده : 300 گرم
پیاز سرخ کرده : 1قاشق غذاخوری
تخم مرغ آب پز : 3عدد
گشنیز و جعفری خورده شده : 150 گرم
رب گوجه فرنگی: 1قاشق غذاخوری
زرشک: 1قاشق غذاخوری
تخم مرغ خام: 1عدد
نمک، فلفل، زردچوبه : به میزان لازم
روغن : به میزان لازم
آرد سوخاری، گردو، زعفران :به میزان لازم

طرز تهیه

گوشت را با پیاز سرخ شده و کمی روغن تفت می دهیم تا آب گوشت خشک شود.

سبزی خرد شده و رب گوجه فرنگی را به مواد اضافه می کنیم و کمی تفت می دهیم.

نمک، فلفل، زردچوبه و آب زعفران را نیز به مواد اضافه می کنیم.

در آخر سیب زمینی و تخم مرغ پخته را رنده کرده و به مواد اضافه می کنیم و کل مواد را ورز می دهیم. سپس از مواد به اندازه یک پرتقال کوچک بر داشته و وسط آن را گود می کنیم، و کمی زرشک و گردو داخل آن می ریزیم و کوفته را به شکل گرد در می آوریم.

-کوفته ها را داخل تخم مرغ خام و سپس در آرد سوخاری می غلتانیم.

کوفته ها را به مدت دو ساعت در یخچال می گذاریم تا خودشان را بگیرند تا به هنگام سرخ کردن وا نروند.

کوفته ها را در روغن داغ، سرخ می کنیم و با سس قرمز و گوجه سرو می کنیم.