

Котлетки из мяса и баклажанов в машвии

Хедай Офаим

Рецепт из сериала «Человек земли»



5-6 порций

Ингредиенты

Для котлет:

2 свежих плотных баклажана
1 кг фарша из говядины и баранины
1 пучок петрушки
10–12 веточек мяты
5 зубчиков чеснока
1 красный лук
½ стакана манной крупы
Соль и свежемолотый чёрный перец
½ стакана оливкового масла для жарки

Для машвии:

4 красных и оранжевых сладких перца
2 тёмно-зелёных сладких перца
2 острых зелёных перца
5 спелых помидоров
1 красный лук
4 зубчика чеснока
Сок 1 лимона
Соль и свежемолотый чёрный перец
5–6 свежих пит для подачи

Приготовление

- Обжарьте баклажаны, сладкие и острые перцы, помидоры и лук на открытом огне или гриле до подпалин. Переложите овощи в миску и накройте – так их будет легче очистить.
- Очистите баклажаны от кожицы, мякоть мелко порубите или разомните. Переложите в миску, добавьте фарш, мелко нарезанную петрушку и мяту, измельчённый чеснок и лук. Всыпьте манку, посолите, поперчите и тщательно перемешайте до однородности. Сформируйте котлетки диаметром около 6 см.
- Обжарьте котлетки в оливковом масле с двух сторон до лёгкой золотистой корочки. Снимите с огня – внутри они должны остаться слегка недоготовленными.
- Для машви: очистите перцы от кожицы и семян, нарежьте полосками. Лук нарежьте тонкими полукольцами, помидоры – кружочками. Переложите всё в широкую кастрюлю или сотейник, добавьте измельчённый чеснок, соль, перец, лимонный сок и немного оливкового масла. Аккуратно перемешайте и тушите на среднем огне.
- Выложите котлетки в машвию и тушите всё вместе ещё 15 минут, пока котлеты полностью не приготовятся и не пропитаются соусом.

Подача

Подавайте горячими в свежей пите, с тхиной или без – по вкусу.