

KIOUFTETA I KARTOFI

Recette traditionnelle de Vèlingrad



Avec 500g de viande de bœuf hachée, mélangez un petit oignon épluché et haché, un œuf, du thym ébranché et trois petites pommes de terre crues râpées.

Malaxez le tout et salez selon votre goût. Faites de petites boules (environ 4cm de diamètre) que vous aplatissez en forme de palets et que vous roulez dans de la farine.



Dans une poêle avec de l'huile bien chaude faites dorer les palets en les retournant de temps à autres. Sortez-les de la poêle et mettez-les dans une assiette sur du papier absorbant. Réservez au chaud.

Faites cuire à l'eau salée sans les éplucher 4 ou 5 pommes de terre. Épluchez-les puis coupez-les en morceaux assez gros et mettez-les dans un saladier. Epluchez et hachez un oignon, du persil et des fines herbes que vous ajoutez à une vinaigrette (vinaigre et huile d'olive).

Versez la vinaigrette sur les **pommes de terre картофи (kartofi)** encore chaudes et servez autour de 2 ou 3 **palets κιοφτετα (kioufteta)** avec des cornichons.

