

Кюфта армянская

Вам понадобится

Говядина	700 г
Лук репчатый	150 г
Молоко	50 мл
Коньяк	50 мл
Вино красное сухое	100 мл
Масло сливочное	50 г
Зелень	по вкусу
Соль, перец	по вкусу

Приготовление

- 1** Свежую говядину пропустить через мясорубку с диском с универсальной решеткой. Мясо должно получиться кашеобразное по консистенции – вязкое и тягучее. В фарш добавить соль, черный молотый перец и хорошо вымесить.
- 2** Добавить в фарш сначала коньяк, перемешать, затем молоко, и тоже перемешать. Лук нарезать мелким кубиком, добавить в фарш, перемешать. С помощью пиалы сформировать крупные мясные шары.
- 3** 1 литр воды вскипятить с солью, затем добавить в нее красное вино. Выложить мясные шары в воду с вином и варить 25 минут.
- 4** Готовую кюфту нарезать слоями и подавать со сливочным маслом.