



Bulgarije

Kjoefteta

Gehaktballen

1 pond gehakt
1 ui
1 ei
50 ml water
1 eetlepel paneermeel
1 tl. verse peterselie
½ tl. karwijzaad, gemalen
½ tl. bonenkruid
zout en peper
olie voor het bakken

Hak de ui zo fijn mogelijk, of rasp hem. Meng het in een kom met het vlees, peterselie, karwij, bonenkruid, paneermeel, ei, peper en zout. Kneed het goed door, zo'n 10 minuten. Dek de kom af en zet hem ten minste een half uur in de koelkast.

Maak er met natte handen afgeplatte gehaktballen van. Zorg dat ze goed gesloten zijn.

Verhit de olie in een pan en bak ze aan beide kanten goudbruin. Laat ze even uitlekken op keukenpapier.