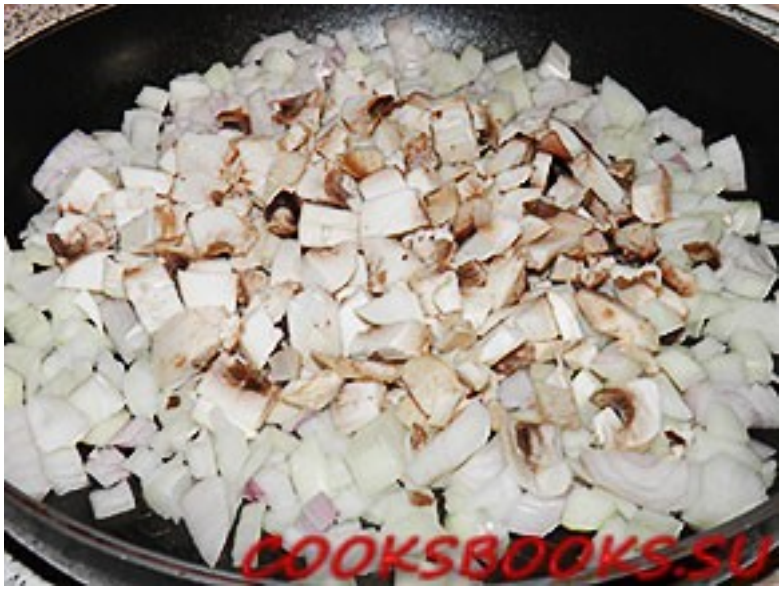
Котлеты с грибами

Добавил(а) Оля
31.08.11 17:19 - Последнее обновление 31.08.11 17:45

Продукты

- Для фарша: Свинина - 2 кг., лук - 3-4 шт.
- Батон - 1/2., молоко - 0,5 ст., чеснок - 4-5 зубчиков.
- Для начинки: Шампиньоны - 600 гр., лук - 4 шт.
- Яйцо - 2-3 шт., сухари панировочные.

- Соль, перец, приправа для фарша, масло растительное для жарки



Грибы и лук нарезаем кубиками. Обжариваем на растительном масле до золотистого цвета.

Мясо и лук пропускаем через мясорубку. Фарш солим, перчим, добавляем специи.

Мякиш батона разминаем в молоке до однородной консистенции, добавляем в фарш.

Одно яйцо добавляем в фарш. Всё хорошо перемешиваем.

Из фарша делаем небольшую лепёшку, в центр выкладываем грибы, закрываем кусочком фарша

Формируем котлету.

Обмакиваем котлету в взбитое яйцо, затем в сухари.

Котлета готово для жарки.

Жарим котлеты в разогретом растительном масле, с двух сторон, до румяной корочки, приблизи

Подаём с гарниром.

Я приготовила картофельное пюре.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}