

Котлеты рубленые с кабачком в духовке

Добавил(а) Оля

12.02.20 16:23 - Последнее обновление 13.02.20 06:28

Котлеты рубленые с кабачком в духовке!



Продукты

Котлеты рубленые с кабачком в духовке

Добавил(а) Оля

12.02.20 16:23 - Последнее обновление 13.02.20 06:28

- Филе курицы - 1 кг.
- Кабачок - 1 шт., чеснок - 2 шт., лук - 2 шт., яйца - 2 шт., манка - 2 ст., соль, перец.



Филе курицы (я использовала филе окорочков) нарезаем маленькими кусочками.



Кабачок трём на крупной тёрке, сок отжимаем.

Котлеты рубленые с кабачком в духовке

Добавил(а) Оля

12.02.20 16:23 - Последнее обновление 13.02.20 06:28



Лук трём на крупной тёрке (сок отжимаем).



Соединяем мясо, кабачок, лук, 2 яйца, манку 0,5 ст, соль, перец, специи по вкусу. Хорошо переме

Котлеты рубленые с кабачком в духовке

Добавил(а) Оля

12.02.20 16:23 - Последнее обновление 13.02.20 06:28



Формируем котлеты, обваливаем манной крупой. Выкладываем на противень. На верх каждой к



Приятного аппетита!!!