

## **МЯСО ПО АЛБАНСКИ**

Послан МАРУСЯ - 06/02/2010 12:42

ХОЧУ ДОБАВИТЬ СВОЙ РЕЦЕПТИК, ЭТО МОИ ЛЮБИМЫЕ КОТЛЕТКИ. КАК-ТО С МАМОЙ ПЕРЕБИРАЛИ СТАРЫЕ ОТКРЫТКИ С РЕЦЕПТАМИ, ПОМНИТЕ РАНЬШЕ ВЫПУСКАЛИ ТАКИЕ НАБОРЫ ОТКРЫТОК, И НАТКНУЛИСЬ НА ОЧЕНЬ ИНТЕРЕСНЫЙ РЕЦЕПТИК. ВОТ ПРОШЛО БОЛЬШЕ 10 ЛЕТ, А Я ОБОЖАЮ ИХ ГОТОВИТЬ ПОЧТИ НА ВСЕ ПРАЗДНИКИ.

ЧТО НАДО:

- КУСОК СВИНИНЫ С ЖИРКОМ (НО МОЖНО И КУРИЦУ, ТОЖЕ ВКУСНО)
- СОЛЬ, ПЕРЕЦ
- 2 ЯЙЦА
- КРАХМАЛ 2-3 СТОЛ.ЛОЖКИ
- МАЙОНЕЗ
- ОЧЕНЬ ОСТРЫЙ НОЖ

ИТАК:

ЛУЧШЕ МЯСО ВЗЯТЬ ЧУТЬ ЗАМОРОЖЕННОЕ, ТАК ЛУЧШЕ РЕЗАТЬ. ОСТРЫМ НОЖОМ РЕЖЕМ НА МЕЛКИЕ КУСОЧКИ, ГДЕ-ТО 0,5ММ. ВРЕМЕНИ УХОДИТ МНОГО НА НАРЕЗКУ, НАДО НАБРТЬЯСЯ ТЕРПЕНИЯ. ПРОБОВАЛА НА КРУПНОЙ МЯСОРУБКЕ-ЭФФЕКТ НЕ ТОТ. ИТАК, НАРЕЗАЕМ ВСЕ МЯСО С ЖИРКОМ ВМЕСТЕ В КАСТРЮЛЮ, СОЛИМ, ПЕРЧИМ, ДОБАВЛЯЕМ КРАХМАЛ И ЯЙЦА И ЗАЛИВАЕМ ВСЕ ЭТО МАЙОНЕЗОМ, ПОБОЛЬШЕ. СТАВИМ В ХОЛОДИЛЬНИК, ПРИЧЕМ, ЧЕМ ДОЛЬШЕ СТОИТ-ТЕМ ВКУСНЕЙ СТАНОВИТСЯ И БЫСТРЕЕ ЖАРИТСЯ. ОЧЕНЬ УДОБНО НА ПРАЗДНИКИ ГОТОВИТЬ, ЗАРАНЕЕ НАРУБЛЮ И В ХОЛОДИЛЬНИК НА НОЧЬ МАРИНОВАТЬСЯ. НА СКОВОРОДУ ВЫКЛАДЫВАТЬ ЛОЖКОЙ. МОЖЕТ СТОЯТЬ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ НЕСКОЛЬКО ДНЕЙ, ПОЖАРИТЬ СКОЛЬКО НАДО И ОПЯТЬ УБРАТЬ-ОООЧЕНЬ УДОБНО!

ИНОГДА Я ИХ ЖАРЮ ЗАРАНЕЕ, ПОТОМ ВЫКЛАДЫВАЮ НА ПРОТИВЕНЬ, ПРОКЛАДЫВАЮ ПОМИДОРАМИ ЧЕРЕЗ ОДИН, ПОСЫПАЮ СЫРОМ, ГОСТИ ПРИШЛИ-ВКЛЮЧАЮ ДУХОВКУ И ЧЕРЕЗ ПОЛ ЧАСА ВСЕ ГОТОВО И КРАСИВО.

И РЕБЕНОК ИХ ОБОЖАЕТ!

---

## **Re:МЯСО ПО АЛБАНСКИ**

Послан Алла - 06/02/2010 14:57

Да. Конечно вкусно. я попробую сделать из курочки. Больше курицу люблю.

И продуктов не много. Спасибо за рецепт Маруся.

У меня тоже где то лежать такие открытки с рецептами, надо посмотреть, может что-то интересное найду.

---