



Это блюдо особенно понравится детям, благодаря своей необычности. А по сути - котлеты с перепелиными яйцами и вкусным томатным соусом.

Ингредиенты:

- мясо любое (филе) - 700 г
- яйца куриные - 1-2 шт.
- перепелиные яйца - 10 шт. (в зависимости от размера котлет)
- хлеб белый - 100 г
- молоко - 100 г
- лук репчатый -1 шт.+2-3 шт. - для соуса
- перец
- соль по вкусу
- зелень петрушки или укропа
- мука - 1 ст.л.
- томатная паста - 1-2 ст.л.

Приготовление:

Сварить вкрутую перепелиные яйца и поставить их под холодную воду. чтобы лучше очистились.



Приготовить фарш: мякоть курицы, телятины или говядины пропустить через мясорубку, затем добавить сырое яйцо, белый хлеб (предварительно намоченный в молоке), зелень петрушки, молотый перец и мелко нарезанный репчатый лук. Посолить по вкусу и, тщательно размешать.



Разделить фарш на части, из которых сформировать шарики. В каждом из них сделать углубление и положить в каждый шарик сваренное вкрутую перепелиное яйцо.





Приготовить соус:

Нарезать кубиками репчатый лук, обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Добавить муку, соль, перец чёрный и перец-горошек, мелко нарезанную зелень петрушки, томатную пасту и около стакана воды. Довести соус до кипения.

"Гнёзда" можно предварительно обжарить на сковороде до золотистого цвета, а затем уложить в глубокий противень и залить соусом. Тушить до готовности в умеренно горячей духовке, сверху накрыв фольгой.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vtoryie}{loadposition new}