



Предлагаю один из способов, как можно внести разнообразие в обычные котлеты. Помимо мяса для котлет вам понадобятся сыр и грецкие орехи.

Ингредиенты:

- мясо - 1 кг
- яйца - 2-3 шт.
- батон хлеба (например, "Нарезной") - 1/4 часть или небольшая булочка
- соль
- перец чёрный
- лук - 1 шт.

- сыр - 300 г
- орехи грецкие - 100-150 г
- панировочные сухари (по желанию)

- растительное масло или любой жир для жарки

Приготовление:

Мясо и лук перекрутить через мясорубку, добавить соль, перец, яйца и размягчённую в молоке или воде булочку. Сыр натереть на тёрке, орехи - слегка измельчить.



Сделать из фарша небольшие лепёшки,



на середину каждой положить тёртый твёрдый сыр и грецкие орехи.



Слепить, как вареники, (можно обвалить в панировочных сухарях) и швом вниз положить на сковородку с разогретым растительным маслом.



Котлеты обжариваются, а затем на медленном огне тушатся до готовности как обычные котлеты.



Приятного аппетита!

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