Мясные котлеты с кабачками

Автор: Мухаббат
20.03.2012 07:25 -



Конечно же, каждая хозяйка жарит котлеты, поскольку это просто, быстро и сытно. Купила кабачки и решила их добавить в мясные котлеты. Получилось сочно, ну и, конечно же, вкусно!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 гр. мясного фарша

1 средний кабачок

1 средняя головка репчатого лука

соль

черный молотый перец

растительное масло (для жарки)

2 ст.л. муки или панировочных сухарей

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Фарш выложить в чашку. Лук очистить и натереть на крупной тёрке. Кабачок вымыть, очистить от кожуры и натереть на мелкой тёрке. Добавить лук и кабачок к фаршу, перемешать. Посолить и поперчить по вкусу. Вымесить фарш и дать постоять минут 15.

Фарш разделить на 7 частей и сформовать шарики. Из каждого шарика сформовать плоскую котлету. Обвалять в муке или сухарях.

Разогреть растительное масло в сковороде. Обжарить котлеты на среднем огне с обеих сторон.

Готовые котлеты выложить на бумажное полотенце, чтобы убрать излишки масла.

Подавать котлеты горячими с любимым гарниром. У меня отварная гречка и морковь по-корейски.

{jcomments off}