

## 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:**

## **Мясные котлеты с кабачками**

Автор: Мухаббат  
20.03.2012 07:25 -

---

**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:**

## Мясные котлеты с кабачками

Автор: Мухаббат  
20.03.2012 07:25 -

---

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.

## Мясные котлеты с кабачками

Автор: Мухаббат  
20.03.2012 07:25 -

---

{comments off}