

Куриные котлеты с яично-сырной начинкой

Автор: Мухаббат
16.07.2014 09:09 -



Очень нежные и сочные котлеты, а яично-сырная начинка придаёт особую пикантность. Готовить можно в будни, и в праздники. Настоятельно рекомендую!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

для фарша:

500 гр. куриного фарша
1 головка репчатого лука

Куриные котлеты с яично-сырной начинкой

Автор: Мухаббат
16.07.2014 09:09 -

2 ломтика белого хлеба

1 яйцо

соль

молотый чёрный перец

для начинки:

100-150 гр. полутвёрдого сыра

2 яйца

укроп

2 ст.л. сливочного масла комнатной температуры

соль

молотый чёрный перец

□

растительное масло для жарки



Куриные котлеты с яично-сырной начинкой

Автор: Мухаббат
16.07.2014 09:09 -



РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Куриное филе нарезать на кусочки, добавить соль, перец, чеснок, лук, яйцо, сыр, муку, майонез, все перемешать, сформировать котлеты, обжарить на сковороде, до золотистой корочки.

Чеснок и лук фарш получается жидковатым, но котлеты отлично формируются, смочив руки