

detkityumen.ru

Самые вкусные в мире котлеты



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Фарш из индейки или курицы - 800 граммов;

- Манная крупа - 4 столовые ложки;
- Сметана - 2 столовые ложки;
- Яйцо - 1 штука;
- Петрушка, укроп - 3-4 былинки;
- Сахарный песок - 2 чайные ложки;
- Горчица - 2 чайные ложки;
- Соль, специи - по вкусу.

Приготовление:

Фарш, манку, сметану, яйцо, горчицу, сахар, соль и специи кладем в одну миску. Мелко-мелко режем зелень, добавляем туда же и тщательно перемешиваем.

Фарш в итоге получается жидковатый, такой, что хорошо брать ложкой, а не руками.

На разогретую с растительным маслом сковородку выкладываем именно ложкой котлетки и поджариваем их на каждой стороне по 2-3 минуты - так, чтобы появилась золотистая корочка, но не зажариваем.

С одной стороны.

После этого добавляем в сковородку немного воды, закрываем ее крышкой и оставляем на небольшом огне на 10 минут: по пять с каждой стороны.

Всё, котлетки готовы. Снимаем их с плиты, кладем на тарелку и уплетаем за обе щеки. Приятного аппетита! 😊)

11.09.2015

[мама Ангела](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/275/