

www.detkityumen.ru

Биточки из индейки с сельдереем



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Фарш индейки (можно куриный) – 0,5 кг.

Лук – 1 шт.

Корень сельдерея – 1 шт. (среднего размера)

Соль, перец – по вкусу.

Раст. масло для жарки

Мука для обваливания

Приготовление:

Способ приготовления:

Лук измельчить, натереть на терке корень сельдерея и смешать с фаршем.

Соль, перец – по вкусу.

Налепить биточки, и обваливать в муке. Подогреть раст. масло на сковороде, разложить биточки. Обжаривать с двух сторон на среднем огне, до румяной корочки.

Может подаваться как с томатным, так и со сливочным соусом, в зависимости от гарнира.

Приятного аппетита!

13.10.2015

[Мама_Eva](#)

Адрес на сайте «Детки!» www.detkityumen.ru/recipe/319/