

Белые колбаски

1 кг фарша птицы, 2 крупные головки репчатого лука, 2-3 куска белого хлеба, 1-2 яблока, 2-3 яйца, молоко, зелень укропа или петрушки, соль, перец – по вкусу.

Все ингредиенты подготовить и пропустить через мясорубку. Посолить, поперчить, добавить мелко рубленую зелень и хорошо вымешать.

Фольгу намотать на скалку. Закрывать отверстие с одной стороны и наполнить форму фаршем с другой. Закрывать фольгу с другой стороны и варить в кипятке.

Готовую колбаску вынуть из фольги, положить на тарелку и полить смесью сметаны и майонеза. На гарнир подойдёт картофель в любом виде и маринованные овощи.

Елена КОВШИКОВА, г.

Новочеркасск