

Котлеты «Весна»



На 5 котлет: 400 г свинины, 1,5-2 соленых огурца (110 г очищенных огурцов), 3 крупных зубчика чеснока, столовая горчица, соль, черный молотый перец.

Для панировки: 1 яйцо, мука, панировочные сухари.

Свинину нарезать поперек волокон на порционные куски. Хорошенько их отбить, по вкусу посолить и поперчить. Смазать каждый ломтик неполной чайной ложкой столовой горчицы.

Соленые огурцы нарезать кубиками. Чеснок мелко порубить, соединить с огурцами, перемешать.

На середину каждого кусочка мяса выложить начинку из огурцов с чесноком и свернуть в виде колбасок.

Панировать котлеты в муке, смочить в яйце и панировать в сухарях. Жарить на сковороде в слое растительного масла (слой масла на сковороде 1,5-2 см).

Обжаренные котлеты уложить в форму и отправить в разогретую до 200° духовку на 15-20 минут. Подавать их с любимым гарниром.

Время приготовления 30 минут