Куриные котлетки

6 куриных окорочков, 2 луковицы, 2 моркови, 200 г свежих грибов или шампиньонов, растительное масло, соль, перец – по вкусу.

Отделить на окорочках кожу от мяса. Кожицу нарезать одинаковыми прямоугольными кусочками. Мясо пропустить через мясорубку, посолить и поперчить. Добавить мелко нарезанные грибы. Лук и морковь мелко нашинковать и обжарить на растительном масле.

Смешать мясо, грибы, обжаренные овощи и сформировать небольшие котлетки. Накрыть их кусочками куриной кожицы и жарить в духовке 30-40 минут, добавив в противень, где жарятся котлетки, немного воды или куриного бульона.

Подавать на стол румяными и горячими, украсив зеленью и дольками помидора.

Галина МОЛОХ, г. Минск