

Гречишники

Очень вкусное и сытное блюдо, симбиоз гарнира и мяса, как говорится, два в одном. Обязательно попробуйте приготовить гречишники на обед. Они такие симпатичные, притягательные, нежные! И удивительно: поглощаешь эти гречишники один за другим, а насыщение совершенно не наступает. К чему бы это?



500 г свино-говяжьего фарша, 1 головка репчатого лука, 2 стакана отварной гречки, 1 сырое яйцо, 2-3 ст. ложки майонеза, соль, черный молотый перец – по вкусу, мука для панировки.

Мясной фарш прокрутить через мясорубку вместе с репчатым луком. Посолить, поперчить по вкусу, добавить яйцо и перемешать. После этого добавить отварную гречневую кашу (по объему ее должно быть немного больше, чем фарша) и майонез, хорошенько перемешать.

Из полученного фарша сформировать котлеты, обвалять их в муке и обжарить с двух сторон на растительном масле.

Как вам гречишники? Здорово!