

Зразы с маринованным огурчиком



600 г мясного смешанного фарша, 1 яйцо, 150 г белого батона без корки, 100 мл молока, 1 луковица, 3 вареных яиц, 3 небольших маринованных огурца, панировочные сухари, соль и черный молотый перец – по вкусу.

Белый батон без корки размочить в молоке, слегка отжать и положить в миску к мясному фаршу. Добавить яйцо, соль и черный молотый перец, вымесить до однородности. Репчатый лук мелко нарезать и обжарить до золотистого цвета на растительном масле. Маринованные огурцы и варёные яйца нарезать полосками. Фарш разделить на шарики. Взять в руку мясной шарик, сделать лепешку. На середину лепёшки положить начинку – поджаренный лук, полоску яйца и огурчика. Скрепить края, придавая зразам форму кирпичика. Обвалять в панировочных сухарях и пожарить с обеих сторон на растительном масле. Подать лучше с картофельным пюре и любимым соусом.

Время приготовления 40 минут