

Колбаски по-львовски

400 г свинины, 100 г шпика, 2 яйца, 2 ст. ложки маргарина, 1/2 стакана молока или воды, перец черный молотый, соль – по вкусу.

Свинину пропустить через мясорубку, добавить нарезанное мелкими кусочками сало, молоко или воду. Посолить, поперчить и всё хорошо перемешать.

Из приготовленной массы сформировать колбаски, смочить их в яйце, запанировать в сухарях и обжарить на сковороде до готовности.