

Котлета «Вечерняя» (белорусская кухня)



700 г свинины, 80 г чернослива без косточек, 120 г очищенных грецких орехов, соль, черный молотый перец – по вкусу, яйца, мука для панировки, растительное масло для жарки

Мясо порезать поперек волокон порционными кусками, отбить, по вкусу посолить и поперчить.

Приготовление фарша: чернослив замочить на 20-30 минут в горячей воде, удалить косточки (если чернослив с ними) и мелко нарезать. Ядра грецких орехов порубить и соединить с нарезанным черносливом.

На порционные кусочки мяса уложить начинку и свернуть рулетиком (сформировать котлетку овальной формы). Затем окунуть в слегка взбитое яйцо, в муку, снова в яйцо и муку. Жарить котлеты во фритюре или глубоком жиру до золотистого цвета. Затем довести до готовности в разогретой до 160-180° духовке в течение 10-15 минут.

Подать с картофелем фри или овощами по вкусу.