Котлетки в панировке из сухариков

500 г мяса (свинина, говядина или смесь), 1 крупная головка репчатого лука, 2-3 ломтика белого батона, немного молока, соль, черный молотый перец, специи и приправы – по вкусу.

Для панировки: ***2 яйца, несколько ломтиков белого батона.***

Ломтики батона нарезать маленькими кубиками и подсушить в духовке без изменения цвета.

На очереди – фарш. Ломтики батона размочить в молоке. Мясо, репчатый лук и размоченный батон прокрутить через мясорубку, вымешать. Посолить, поперчить, приправить специями.

Противень застелить бумагой для выпечки. В чашке взбить 2 яйца, посолить, добавить перец. Сухарики выложить на тарелку.

Из фарша сформировать небольшие котлетки, обмакнуть их в яйца, потом в сухарики (их немного вдавливать в фарш) и снова в яйца. Выложить на противень. Поставить в разогретую до 180° духовку и запекать 20 минут.

Время приготовления 35 минут