

# Котлеты из вымени

**На 1 кг вымени:** *1/3 чёрствого батона, 2 луковицы, 1 яйцо, черный молотый перец и соль – по вкусу.*

Сырое вымя дважды пропустить через мясорубку вместе с луком, а во второй раз еще и с замоченным в молоке или воде батонном.

В фарш добавить яйцо, посолить и поперчить по вкусу.

Сформировать из готового фарша котлеты и жарить на сковороде на раскалённом жире.

*Жанна СОРОКИНА, г. Смоленск*