

Котлеты «Нарасхват»



500 г мясного фарша, 1 маленькая луковица, 2 зубчика чеснока, соль, чёрный молотый перец.

Для начинки: 100 г твёрдого сыра, 2 варёных яйца, 100 г сливочного масла, соль, чёрный молотый перец.

Для кляра: 2 яйца, 100 г майонеза, 1 неполный стакан муки, чуть-чуть соды.

В фарш добавить измельчённый лук и чеснок, посолить, поперчить, перемешать и хорошо отбить. Приготовить кляр: миксером взбить яйца с майонезом. Добавить муку с содой и продолжать взбивать.

Приготовление начинки: яйца и твёрдый сыр потереть на крупной тёрке, перемешать, посолить и поперчить. Масло порезать на кусочки по 10 г.

Фарш разделить на порции, из каждой сделать продолговатую лепёшку, положить начинку, а сверху – кусочек масла. Сформировать котлету, обмакнуть в кляр и жарить на сковороде с большим количеством масла на медленном огне до готовности.

Готовые котлеты выложить на тарелку, украсить зеленью петрушки или укропа.