

Котлеты «Нежность»



900 г мякоти говядины, 225 г батона, 200 г сливочного масла, 100 г панировочных сухарей, 10 г зелени укропа и петрушки, 3 головки репчатого лука, 3 яйца, 2 моркови, 2 ст. ложки растительного масла, чёрный молотый перец, соль.

Очистить и нарезать морковь кубиками, спассеровать на части растительного масла. Говядину пропустить через мясорубку, добавить батон, предварительно вымоченный в воде, яйца, спассерованную морковь и измельченный лук, поперчить и посолить.

Сформовать из полученной массы лепешки, в центр каждой выложить по кусочку сливочного масла, сформовать котлеты, запанировать их в сухарях. Обжаривать котлеты до румяной корочки на растительном масле с обеих сторон. Подать с рисом, оформить блюдо зеленью.

Время приготовления 50 минут