

Котлеты «Очень вкусные»



500 г мясного фарша (лучше куриного), 120 г сыра «Филадельфия», 0,5 стакана солёных жареных орехов кешью, 1 веточка базилика, зелень петрушки и укропа, 1 головка репчатого лука, 1 долька лимона с цедрой.

Вначале немного о сыре «Филадельфия». Думаю, вы насторожились, прочитав это название. Да, действительно найти его не так просто, поэтому, как и я, приготовьте его сами, перемешав 100 г 5%-го творога и 100 г сливочного сыра.

Смешать имеющийся у вас фарш с подготовленным сыром. Измельчить в блендере орешки кешью, добавить в фарш. Также измельчить в блендере зелень, репчатый лук, дольку лимона с цедрой.

Полученную массу добавить в фарш, сформовать из него котлетки. Обвалять их в муке или панировочных сухарях. Обжарить в разогретом растительном масле с обеих сторон.

Подать котлетки на стол горячими, полив кетчупом и посыпав зеленью петрушки и укропом.