

Котлеты по-литовски



1 кг говядины, 2 разноцветных сладких болгарских перца, 2 головки репчатого лука, 2 помидора, 3 сырых яйца, растительное масло, панировочные сухари или мука, 1 пучок сельдерея, соль, черный молотый перец.

Говядину пропустить через мясорубку. Сладкий болгарский перец порезать и обжарить на растительном или сливочном масле. Туда же добавить нарезанный репчатый лук.

С помидоров снять кожицу, предварительно обдав их кипятком, измельчить. Добавить их к обжаренным луку и перцу. Посолить и поперчить по вкусу. Тушить овощи до мягкости и выпаривания жидкости. Остудить.

В мясной фарш вбить яйца, добавить измельченную зелень сельдерея, посолить и поперчить по вкусу. Выложить овощную зажарку. Тщательно всё перемешать.

Слепить из получившейся мясной смеси котлетки, обвалить их в сухарях или в муке и жарить на растительном масле с обеих сторон до готовности.