

Котлеты тираспольские

250 г свинины, 130 г свиной печени, 200 г топленого свиного сала, 80 г сливочного масла, 2 яйца, 1 луковица, соль, специи – по вкусу.

Свинину нарезать кусками поперёк волокон, отбить, посыпать солью и специями.

Приготовление фарша: яйца сварить вкрутую. Свиную печень пожарить. Нарезать печень и яйца соломкой и смешать с пассерованным на сливочном масле луком. Посолить, поперчить и хорошо вымешать.

На середину каждого кусочка свинины положить фарш, свернуть рулетиком и обжарить в сильно разогретом топленом сале.

После этого котлеты сложить в сотейник и поставить на несколько минут в горячую духовку.

К столу подать с жареным картофелем или картофельным пюре.