

Мясные «конфетки»

Универсальный и общедоступный куриный фарш отметится вкусным блюдом и в этом выпуске нашей газеты. Конфетки здесь выступают больше по форме, а вот по содержанию они – изумительная закуска и прекрасное второе блюдо. И для деток очень интересное.



500 г куриного фарша, 1 свежая морковь, растительное масло, 1 сырое яйцо, соль, черный молотый перец, специи, 1 головка репчатого лука для фарша, деревянные палочки.

Приготовить фарш, в который добавить сырое яйцо, перец, специи, посолить, добавить натёртую на тёрке луковицу, тщательно перемешать.

Мокрой рукой раскидать фарш шариками.

Морковь нарезать на брусочки, обжарить на растительном масле до готовности. Шарiki размять в руке, превратив их в лепёшки, поместить брусочки моркови и скатать. Воткнуть палочку, обжарить на растительном масле с двух сторон.

Подать горячими с любимым гарниром, украсить зеленью.