



Котлеты, фаршированные грибами - праздничное блюдо и на каждый день. Приготовить легко и просто.

Ингредиенты:

- мясной фарш - 800 г - 1 кг
- лук - 1-2 шт.
- яйца - 2-3 шт.
- грибы (у меня шампиньоны) - 200-300 г

- булочка или пару ломтиков белого батона
- панировочные сухари

- чеснок - 1-2 зубчика (по желанию)
- растительное масло

- соль, перец

Приготовление:

Лук и чеснок мелко нарезать или измельчить на мясорубке вместе с мясом.



В фарш добавить лук, соль, перец, замоченную в молоке булочку и перемешать.



Затем - яйца.



Грибы нарезать пластинами.



Обжарить грибы на растительном масле до мягкости, посолить.



Из фарша сделать небольшие лепешки.



В середину - грибы.



Сформировать небольшие котлеты.



Обвалять котлеты в панировочных сухарях. Обжарить фаршированные котлеты на растительном масле.



Затем долить немного воды, накрыть крышкой и тушить до готовности (можно добавить лук при обжарке или тушении).



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vtoryie}{loadposition new}