



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА • РУССКАЯ КУХНЯ • КОТЛЕТЫ

Мясные котлеты

АВТОР: СЕРГЕЙ ПЕТРОВ

ПОРЦИИ: 5 ГОТОВИТЬ: 1 ЧАС

ИНГРЕДИЕНТЫ

МЯСО _____ 1 кг
ЛУК _____ 1 головка
ЯЙЦО КУРИНОЕ _____ 1 штука
ЧЕРСТВЫЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ _____ 300 г

1. Мясо прокрутить в мясорубке через крупную решетку, либо купить крупно прокрученный фарш.
2. Лук мелко нарезать кубиками примерно по 4–5 мм. Ни в коем случае не прокручивайте лук, котлеты будут намного хуже. Нарезанный лук добавить в фарш.
3. Хлеб размочить в воде, отжать из него всю воду и добавить в фарш. Основная тема в котлетах — количество хлеба. Примерно на килограмм фарша я кладу чуть больше трети нарезного батона. Если хлеба добавлять в котлеты мало, то они получаются жесткие и невкусные.
4. Яйцо вбить в фарш — оно не даст котлетам разваливаться на сковороде.
5. Посолить, поперчить по вкусу, далее замесить фарш так, чтобы была однородная масса.
6. Немного нагреть сковороду, налить подсолнечного масла либо оливкового, выложить сформованные котлеты. Не стоит делать котлеты большими и слишком толстыми, их придется дольше жарить и из них уйдет весь сок, толщина примерно в 1,5 см будет достаточной. Когда котлеты подрумянятся с одной стороны, перевернуть их. Котлеты нужно еще пару раз перевернуть. Ни в коем случае не наливайте воды и не накрывайте крышкой — так вы их отварите. 7–8 минут вполне достаточно, для того чтобы котлета толщиной 1,5 см прожарилась.

<http://eda.ru/recepty/osnovnye-blyuda/mjasnie-kotleti-28283>

