

Котлеты с начинкой из чернослива с сыром

Добавил(а) Оля

29.06.17 14:41 - Последнее обновление 05.04.18 17:49



Продукты

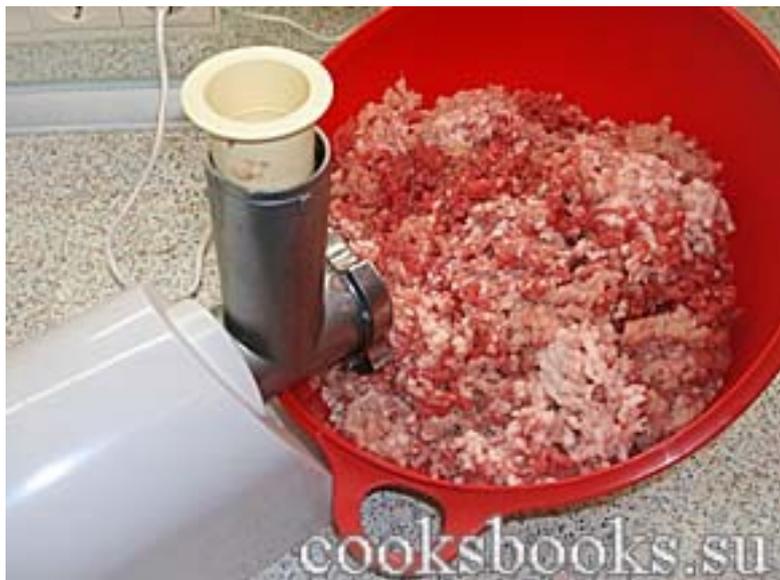
- Фарш мясной - 0,5 кг.
- Чернослив - 200 гр.
- Яйцо - 1 шт.
- Сыр - 100 гр.

Котлеты с начинкой из чернослива с сыром

Добавил(а) Оля

29.06.17 14:41 - Последнее обновление 05.04.18 17:49

- Панировка



ину, филе курицы, лук пропускаем через мясорубку.

ерец, специи по вкусу, наливаем немного воды, чтобы фарш был нежнее.

орошо перемешиваем до однородной массы.

Котлеты с начинкой из чернослива с сыром

Добавил(а) Оля

29.06.17 14:41 - Последнее обновление 05.04.18 17:49



Чернослив измельчаем .



Сыр трём на средней тёрке.

Котлеты с начинкой из чернослива с сыром

Добавил(а) Оля

29.06.17 14:41 - Последнее обновление 05.04.18 17:49



Смешиваем чернослив и сыр до однородной массы.



В дырку из фарша кладем начинку из чернослива с сыром.

Добавляем немного фарша, чтобы начинка была полностью закрыта.

Котлеты с начинкой из чернослива с сыром

Добавил(а) Оля

29.06.17 14:41 - Последнее обновление 05.04.18 17:49

формируем котлету с черносливом и сыром.



панируем в сухарях. Жарим в разогретом растительном масле с двух сторон.



Приятного аппетита!