

Зразы с черносливом и сыром

Добавил(а) Оля

24.04.09 17:12 - Последнее обновление 03.02.10 05:38



Продукты

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

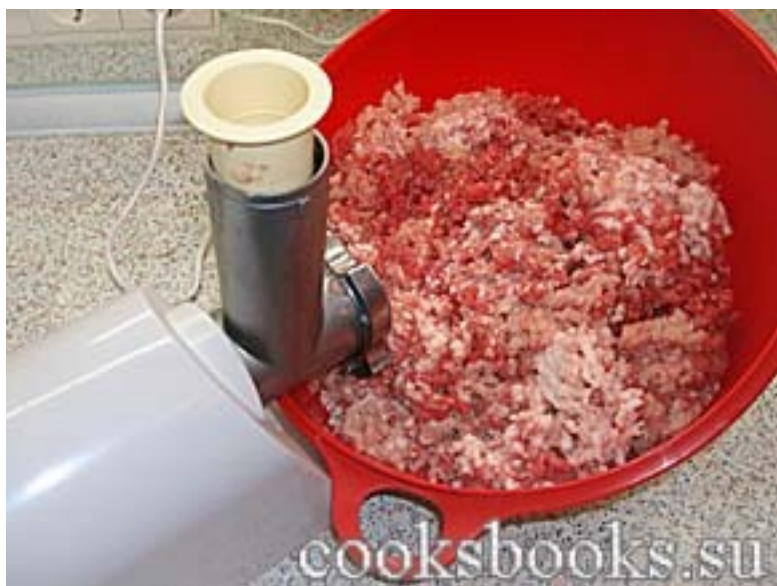
Зразы с черносливом и сыром

Добавил(а) Оля

24.04.09 17:12 - Последнее обновление 03.02.10 05:38

- Панировка

Время приготовления 40 мин.



Готовим фарш.

Грудку и филе курицы пропускаем через мясорубку.

Лук тоже пропускаем через мясорубку.

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

Хорошо перемешиваем до однородной массы.

Зразы с черносливом и сыром

Добавил(а) Оля

24.04.09 17:12 - Последнее обновление 03.02.10 05:38



Измельчаем чернослив.

ив измельчаем при помощи комбайна от Шефа



Сыр.

Сыр трём на средней тёрке.

Зразы с черносливом и сыром

Добавил(а) Оля

24.04.09 17:12 - Последнее обновление 03.02.10 05:38



Чернослив и сыр.

Смешиваем чернослив и сыр до однородной массы.



Зразы с черносливом и сыром.

В центр лепёшку из фарша кладем чернослив с сыром.

Добавляем немного фарша, чтобы начинка была полностью закрыта.

Зразы с черносливом и сыром

Добавил(а) Оля

24.04.09 17:12 - Последнее обновление 03.02.10 05:38

формируем зразы с черносливом и сыром.



готовим зразы с черносливом и сыром.

анировочных сухарях, и жарить в разогретом растительном масле.



Приятного аппетита!

{kunena_discuss:12}