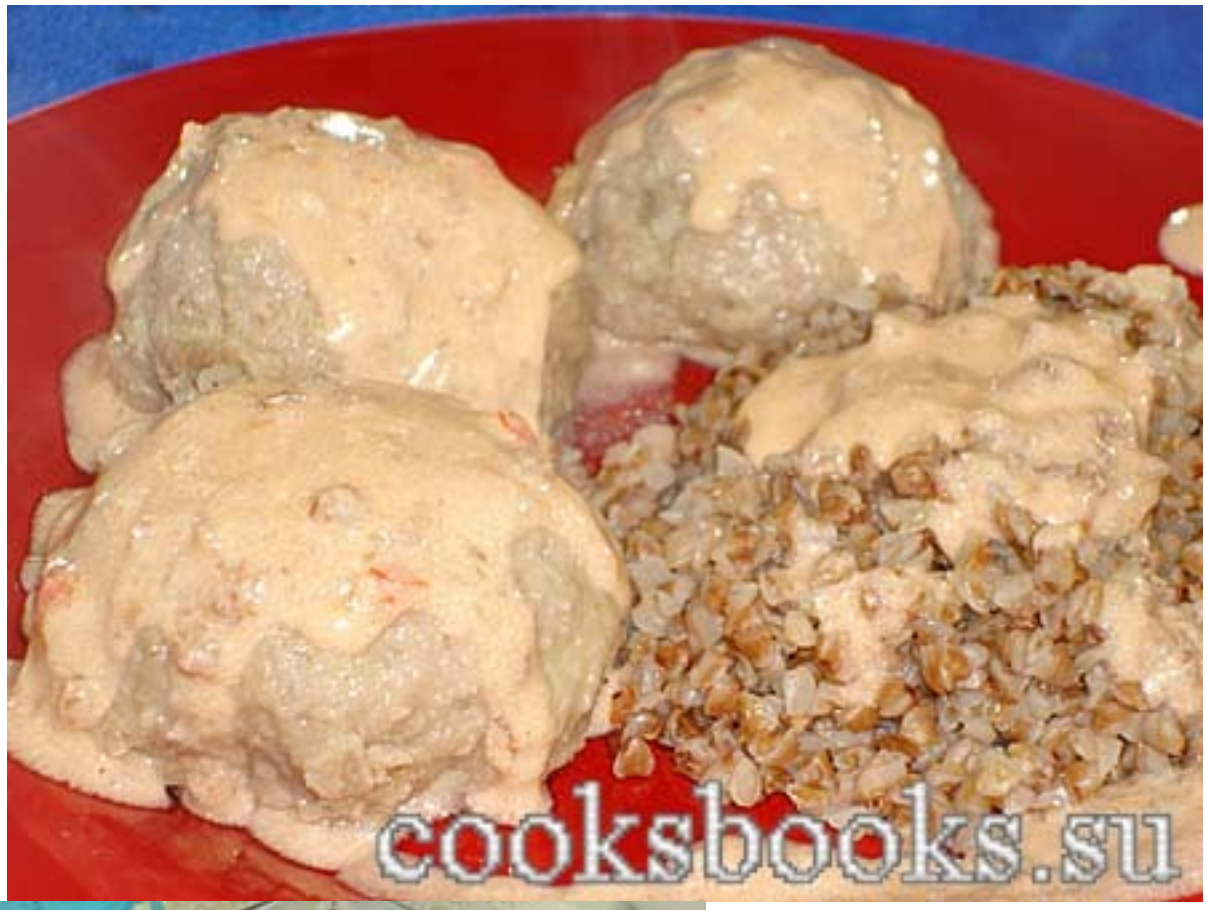
Котлетки "Воздушные шарики"

Добавил(а) Ольга
14.04.09 18:23 - Последнее обновление 03.02.10 05:41





Ингредиенты

- Фарш - 1 кг.
- Хлеб - 250 гр., Яйцо - 2 шт.
- Лук - 1 шт., Молоко - 0,5 ст.
- Картофель - 2 шт.

- Капуста - 5 листьев.
- Манная крупа - 1 ст.
- Соль, перец, специи
- Время приготовления 1 час.



Хлеб.

Хлебный мякиш заливаем молоком,

перемешиваем до однородной консистенции.



Готовим фарш.

Фарш лучше готовить самим, на мясорубки перекрутить 0,5 кг свинины и 0,5 кг филе курицы.

В готовый фарш добавить яйца.

На Тёрке Весёлый кулинар трём соломкой картофель, лук.

Добавляем хлеб с молоком, специи, солим, перчим.

Всё хорошо перемешиваем.



Готовим котлетки.

В пароварку выкладываем листья капусты.



Котлетки.

Формируем котлетки, обваливаем их в манной крупе.

Выкладываем котлетки на листья капусты.

Закрываем пароварке крышкой и готовим на среднем огне 50 мин.



Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}