

Рецепт «Котлетки

"Нежные

1000 гр (1кг) – Куриной мякоти (нарезается мелким кубиком);

3 шт. яйцо куриное;

3 ст. ложки крахмала;

50 гр. чеснока (раздавленный в прессе)

150 гр. майонеза;

100 гр. зелени рубленой; приправы и перец по вкусу.

150 гр твердого сыра, натереть на терке.

Все хорошо перемешать, дать настояться 2-3 часа, для набухания крахмала.

На разогретую сковороду, наливаем растительное масло, нагреть до нужной температуры, выкладываем столовой ложкой котлетки, обжариваем до золотистой корочки с обеих сторон. Затем выкладываем на противень котлетки и посыпаем тертым сыром, ставим на 5-10 мин. В разогретую духовку (190-200 градусов) для запекания.

Приятного аппетита!

