Котлетки из рубленного куриного мяса с луком и грибами

Добавил(а) Оля
14.12.11 11:45 -





Продукты

- Куриное филе - 1 кг.
- Шампиньоны - 300 гр., лук - 2 шт.
- Яйцо - 2-3 шт., панировочные сухари
- Соль, перец, приправы, масло для жарки.

Добавил(а) Оля
14.12.11 11:45 -



Лук и грибы нарезаем кубиками.



Мясо нарезаем маленькими кусочками.

Добавил(а) Оля
14.12.11 11:45 -



Лук и грибы обжариваем до золотистого цвета.



Выкладываем в мясо.

Солим, перчим, добавляем 1 яйцо, хорошо перемешиваем.

Если фарш получился жидкий, можно добавить 1-2 ст.л. муки.

Добавил(а) Оля
14.12.11 11:45 -



Формируем из фарша котлетку, обваливаем во взбитом яйце, в панировочных сухарях.



Жарим котлетки в разогретом растительном масле с двух сторон до золотистого цвета.

Добавил(а) Оля
14.12.11 11:45 -



Подаём с любым гарниром.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}