Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Котлеты из курицы по-министерски

5 февраля 2014 14:53 · https://open-cook.ru/recipes/kotlety-iz-kuritsy-po-ministerski



Эти котлетки я готовила по рецепту Ольги Сюткиной из ее книги “Кухня семейного счастья” и нельзя описать их лучше, чем это сделала сама Ольга: **“Как любят это блюдо дети! И они абсолютно правы, прекрасный вариант: из суховатой, невыразительной куриной грудки получаются сочные, мягкие, диетические котлетки. А уж по затратам труда – так просто ни с чем не сравнимо, готовится, как говорится, на “раз-два”.**

Мне эти котлетки очень и очень понравились, а ведь у них есть одно маленькое преимущество: фарш можно приготовить заранее и жарить по-необходимости. Я уменьшала количество ингредиентов вдвое, но вам приведу так, как указано в рецепте.

Примерно на 10-12 котлет:

- 2 куриные грудки (4 филе)
- 2 ст.л. майонеза
- 1 ст.л. крахмала
- 2 ст.л. топленого масла или сливочного
- 1 яйцо
- соль, перец по вкусу

Филе обмыть и обсушить, нарезать его соломкой.



Вбить в миску с мясом яйцо, добавить крахмал, майонез, соль и перец.



Массу нужно тщательно вымешать вилкой и поставить в холодильник на 2 часа.



По прошествии двух часов или позже разогреть сковороду с маслом. Достать фарш из холодильника и хорошенько размешать. Ложкой выложить “котлетки-оладушки” на сковороду и обжарить с каждой стороны по 5 минут примерно.



Подавать с любимым гарниром и салатом. приятного аппетита!



Комментарии: 6

tamao # 09:34 12.02.2014

Анна, спасибо большое за рецепт, есть к вам пара вопросов - зачем фарш ставить в холодильник? Можно ли вместо крахмала (для густоты, как я понимаю) добавить в фарш муки?

Анна Нечаева # 18:22 22.02.2014

tamao, извините, пожалуйста, что поздно отвечаю на ваш комментарий, он затерялся среди спама. На сколько я поняла, фарш ставят в холодильник, чтобы он как следует промариновался, а вот технологию использования в данном рецепте крахмала, я пока не постигла. И ответить вам точно, можно ли заменить крахмал на муку, затрудняюсь..

Наталья # 15:56 13.02.2015

Как увидела, сразу сделала. Крахмал не употребляла. Добавила 1,5 ст.ложки муки уже перед обжаркой. Вкусно невероятно, сочно, и просто. Отличный рецепт!

Ирина Лебедева # 10:39 16.10.2016

вообще то был шницель по-министерски и безо всяких майонезов и крахмала и в фигурной панировке

люда # 16:07 8.01.2017

правильный рецепт иной.

Наталья # 09:05 9.01.2017

Крахмал как раз и делает куриную грудку рыхлой и воздушной))
