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

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

Котлеты

7 декабря 2016 10:32 · https://open-cook.ru/recipes/kotlety



И снова **котлеты** :)

Для нас это все-таки любовь с детства. Ни одно современное блюдо (пасты всякие, равиоли и остальное) не вызывает столько теплых чувств и обильного слюноотделения, как обычные *котлеты*. Что может быть лучше вкусной котлеты, картошечки пюре и салатика? Только *котлетка* из холодильника с кусочком ржаного хлеба и кружкой сладкого чая ночью! Все в моем окружении таскали по ночам эти самые котлеты и самое забавное было столкнуться ночью с родителями на кухне :)

Эти *котлеты* готовятся по классическому сценарию, т.е. сначала обжариваются до золотистой корочки, а потом доводятся до готовности в духовке. Это позволяет снизить их нагрузку на организм. Хотя чисто жареные котлеты, конечно, прекрасны, но нам их нельзя.

На 3 порции (если считать по 2 котлеты на человека):

- 500 гр фарша (я беру смесь говяжьего и свиного мяса)
- 1 средняя луковица (примерно 100 гр или больше)
- соль, перец черный молотый по вкусу
- 2-3 ст.л. муки
- растительное масло

Для сочности и вкуса я добавляю в фарш лук. И подготовить его можно тремя способами:

1. очень мелко нарезать;
2. измельчить в блендере;
3. пропустить через мясорубку (это удобно делать, если вы сами готовите фарш).

Смешать в миске фарш, измельченный лук, соль и перец (я смешиваю все руками). Пару раз отбить фарш, т.е. поднять немного и с силой опустить в миску (без усердства).



Разделить массу на 6 частей, из каждой сформировать котлеты овальной формы. Можно и круглой, если хотите. Формовать *котлеты* удобно влажными руками.



На тарелку высыпать муку, обвалять в ней котлеты.



Можно сразу все или по очереди, по мере приготовления котлет на сковороде.



Разогреть хорошенько сковороду с маслом. Выложить на нее *котлеты* и обжарить до румяной корочки.



Готовые котлеты переложить в форму (если у вас большая сковорода или котлет мало, то можно в этой сковороде и запекать) и отправить в духовку, разогретую до 200 градусов, на 15 минут. Этого времени обычно хватает с лихвой, чтобы *котлеты* приготовились, но если сомневаетесь, готовьте 20 минут.



Подавать *котлеты* можно с чем хотите. Хоть с макаронами, хоть с картофельным пюре, хоть с овощами. Сами котлетки получаются очень вкусными и нежными!



Мы обожаем **котлеты** с пюрешкой, самой обычной подливкой и капустным салатом.



Приятного аппетита!