Домашние котлетки с картофелем

Что нужно:

- фарш (говядина+свинина) - 1 кг;
- репчатый лук - 1 шт;
- яйцо - 4 шт;
- слив. масло - 100 г;
- панировочные сухари - 1/2 стакана;
- чеснок - 4 зубчика;
- петрушка - 1 пучок;
- картофель - 1 кг;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 15 мин.

Описание

Приготовление

1. Добавляем в фарш мелко нарезанный лук, яйца (предварительно взбитые венчиком), истолчённый чеснок, солим, перчим и хорошенько перемешиваем;
2. Формируем котлетки, панируем их в сухарях и обжариваем 10 минут;
3. Перекладываем котлетки на противень (предварительно смазанный растительным маслом), солим их и перчим, на каждую кладём по ломтику сливочного масла и запекаем 50 минут при 180 градусах;
4. Нарезаем картофель брусочками, солим, перчим и обжариваем 20 минут (добавив 1/2 стакана воды);
5. Добавляем мелко порубленную петрушку, перемешиваем и выключаем огонь. Подаём вместе с котлетками.