

# Говяжьи шайбочки



Что нужно:

- говяжий фарш - 1 кг;
- шампиньоны - 100 г;
- зел. лук - 2 пучка;
- чеснок - 4 зубчика;
- яйца - 4 шт;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 100 г;
- мука - 100 г;
- пиво - 1 стакан;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 25 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Отвариваем грибы минут 10 в подсоленной воде, затем мелко нарезаем;
2. Смешиваем фарш, грибы, мелко порубленный зелёный лук, истолчённый чеснок, 2 яйца, солим и перчим;
3. Мокрыми руками формируем колбаски (примерно 8 см в длину и 3 см в ширину) и кладём их в морозилку на 40 минут;
4. В это время готовим кляр: смешиваем взбитые 2 яйца, сыр, пиво, муку и соль;
5. Достаём наши колбаски из морозилки и разрезаем их на кружочки (толщиной 2 см), макаем в кляр и обжариваем с двух сторон по 4 минуты.