

Индийские тефтельки



Что нужно:

- куриный фарш - 800 г;
- яйца - 4 шт;
- корица - 1 щепотка;
- мята - 1 веточка;
- оливковое масло - 1 ст. л.;
- карри - 1 ст. л.;
- сок половины лимона;
- чеснок - 1 зубчик;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Разогреваем сковороду и вливаем растительное масло.
3. Смешиваем фарш, карри, яйца, корицу, мелко порубленную мяту, сок лимона, истолчённый чеснок, соль и перец. Формируем котлетки-тефтельки и обжариваем с каждой стороны по 1-2 минуте. Если котлетки формируются плохо, при смешивании добавьте пару столовых ложек муки.
4. Берём форму для запекания, смазываем маслом и перекладываем на неё наши, пока ещё не до конца приготовленные, тефтели. Духовку уже можно включить, пусть пока разогревается до 200 градусов.
5. Ставим выпекаться на 30-40 минут.