

Кишинёвские котлетки



Что нужно:

- свиной фарш - 1 кг;
- аджика - 4 ст. л.;
- яйца - 4 шт;
- сметана - 2 ст. л.;
- репчатый лук - 1 шт;
- манная крупа - 1 стакан;
- укроп - 1 пучок;
- кукурузная мука - 100 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем фарш, мелко нарезанный лук, аджику, сметану, яйца, манную крупу, мелко порубленный укроп, соль и перец (тщательно вымешиваем и оставляем на 2 часа);
2. Затем формируем котлетки, панируем в муке и обжариваем примерно по 4 минуты с каждой стороны.