Котлетки "Лёгкость"



Что нужно:

- фарш смешанный (говяжий + свиной) - 1 кг;
- морковь - 1 шт;
- кабачок (небольшой) - 1 шт;
- сушёный укроп - 1,5 ч. л с горкой;
- манная крупа - 8 ст. л.;
- вода - 1 стакан;
- яйца - 4 шт;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Смешиваем фарш, натёртую морковь и натёртый кабачок, яйца, укроп, манную крупу, воду, соль и перец.
3. Формируем шарики-котлетки и укладываем их на противень (с высокими бортами), а также предварительно смазанный растительным маслом.
4. Накрываем форму фольгой и запекаем при 200 градусах 40-50 минут.