

Котлетки "Лёгкость"



Что нужно:

- фарш смешанный (говяжий + свиной) - 1 кг;
- морковь - 1 шт;
- кабачок (небольшой) - 1 шт;
- зел. лук - 1 пучок;
- манная крупа - 8 ст. л.;
- вода - 1 стакан;
- яйца - 4 шт;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем фарш, натёртую морковь и кабачок, яйца, мелко порубленный зелёный лук, манную крупу, воду и соль;
2. Формируем шарики и укладываем их на противень (предварительно смазанный растительным маслом);
3. Запекаем 50 минут при 220 градусах, затем выключаем духовку и даём настояться в ней 20 минут.