

Котлетки "Полезные"



Что нужно:

- свиной фарш - 1 кг;
- чеснок - 4 зубчика;
- молоко - 1 стакан;
- яйцо - 4 шт;
- зел. лук - 1 пучок;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Заливаем в широкую сковородку молоко и доводим его до кипения;
2. Тем временем смешиваем фарш, яйца, истолчённый чеснок, мелко порубленный зелёный лук, соль и формируем небольшие котлетки;
3. Закладываем в молоко наши котлетки и тушим, с накрытой крышкой, 20 минут;
4. Выключаем огонь и даём настояться на плите ещё 20 минут.