

Котлетки с картофельным пюре "Фелудой"



Что нужно:

- фарш (говядина+свинина) - 1 кг;
- рис - 1/2 стакана;
- репчатый лук - 1 шт;
- яйца - 5 шт;
- молоко - 1,5 стакана;
- слив. масло - 100 г;
- панировочные сухари - 1/2 стакана;
- картофель - 1 кг;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Отвариваем рис в подсоленной воде 20 минут;
2. Смешиваем фарш, рис, мелко нарезанный лук, 4 яйца (предварительно взбитые венчиком), пол стакана молока, солим и перчим;
3. Формируем котлетки и обжариваем 1 час (на слабом огне), периодически переворачивая их (чтобы не подгорали, можно иногда подливать немного воды). В конце снова их солим и перчим;
4. Отвариваем картофель в подсоленной воде (до готовности), затем сливаем воду, добавляем оставшееся молоко, сливочное масло, яйцо, солим, перчим и делаем пюре. Подаём с котлетками.