

Котлетки со свеклой



Что нужно:

- говяжий фарш - 1 кг;
- свекла (небольшая) - 1 шт;
- капуста - 50 г;
- зел. лук - 1 пучок;
- петрушка - 1 пучок;
- укроп - 1 пучок;
- морковь (небольшая) - 1 шт;
- яйца - 4 шт;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Варим свеклу минут 20 и натираем на крупной тёрке;
2. Смешиваем фарш, свеклу, нашинкованную капусту, мелко порубленные зелёный лук, петрушку и укроп, натёртую морковь, яйца и соль;
3. Формируем котлетки и обжариваем до готовности (минуты по 4 с каждой стороны).