

Котлетки в винном соусе



Что нужно:

- свиной фарш - 1 кг;
- вино - 1 стакан;
- яйца - 4 шт;
- чеснок - 1 зубчик;
- мякоть белого хлеба - 100 г;
- семечки (очищенные) - 100 г;
- укроп - 1 пучок;
- молоко - 2 ст. л.;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем фарш, яйца, мякоть белого хлеба (предварительно замоченную на пару минут в горячей воде и затем хорошо отжатую), истолчённый чеснок, семечки, мелко порубленный укроп, соль и даём постоять 20 минут;
2. Формируем небольшие котлетки и обжариваем в широкой сковороде по 2 минуты с каждой стороны;
3. Смешиваем вино и молоко, и заливаем наши котлетки, тушим ещё 10 минут;
4. Выключаем огонь и даём настояться на плите ещё 20 минут.