Котлеты с кальмарами

Что нужно:

- свиной фарш - 1 кг;
- кальмары (готовые и нарезанные кольцами) - 400 г;
- зел. лук - 1 пучок;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 100 г;
- яблоко - 2 шт;
- апельсиновый сок - 1 стакан;
- яйца - 4 шт;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем фарш, мелко порезанные кальмары, мелко порубленный зелёный лук, сыр, натёртые яблоки (предварительно очищенные от кожуры и семян), апельсиновый сок, яйца и соль;
2. Формируем котлетки и обжариваем минуты по 4 с каждой стороны.