

Куриные котлетки с курагой



Что нужно:

- куриный фарш - 1 кг;
- курага - 20 шт;
- зелёный лук - 4 пучка;
- яйца - 8 шт;
- йогурт - 8 ст. л.;
- огурец - 1 шт;
- мята - 2 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем куриный фарш, яйца, мелко нарезанную курагу, мелко порубленный зелёный лук, соль, перец и формируем котлетки;
2. Обжариваем котлетки примерно по 4 минуты с каждой стороны;
3. В блендере смешиваем йогурт, огурец и мяту, и подаём в отдельной соуснице.