Закуска "Домашние радости"

Что нужно:

- фарш (говядина) - 500 г;
- французская булка - 1 шт;
- помидоры - 2 шт;
- соль, перец - по вкусу;
- сметана - 1 ст. л..

Время приготовления: 25 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Фарш всегда лучше делайте сами. Фарш хорошенько солим и перчим.
3. Можно котлетки сделать и просто из фарша, я же добавляю 1 яйцо и мелко нарезанный репчатый лук. Тут на ваше усмотрение.
4. Фарш перемешиваем и даём постоять минут 15 при комнатной температуре.
5. Формируем небольшие котлетки.
6. Обжариваем их с обеих сторон до готовности (до румяности). Можно при обжарке ещё немного посолить.
7. Хлеб нарезаем ломтиками толщиной, примерно, в полтора см и обжариваем по минутке с каждой стороны в масле и в той же сковороде, где готовились котлетки.
8. Затем, уже выключив сковороду, можно прям по тёплым кусочкам хлеба распределить нашу сметану.
9. Сверху укладываем наши котлетки.
10. В конце, по бутербродикам, раскладываем тонко нарезанные дольки помидора.