

Зразы с картофелем "На хуторе"



Что нужно:

- куриный фарш - 1 кг;
- яйца - 4 шт;
- сметана - 200 г;
- сыр (ламбер) - 100 г;
- укроп - 1 пучок;
- петрушка - 1 пучок;
- картофель - 1 кг;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Добавляем в фарш 2 яйца (предварительно взбитых венчиком), 4 ст. л. воды, солим, перчим и тщательно перемешиваем;
2. Формируем из фарша лепёшки, толщиной примерно в 1 см;
3. Отвариваем оставшиеся 2 яйца до готовности (8 минут), остужаем, чистим и нарезаем на мелкие кубики;
4. Смешиваем нарезанные яйца, натёртый сыр, мелко порубленные петрушку и укроп, солим и перчим;
5. Выкладываем немного начинки на каждую нашу лепёшку и формируем зразы (шарики), слегка овальной формы). Обжариваем 10 минут;
6. Затем перекладываем зразы на противень (предварительно смазанный растительным маслом), перчим их и запекаем 30 минут при 180 градусах;
7. Отвариваем картофель (нарезанный предварительно пополам) в подсоленной воде до готовности. Подаём со зразами и сметаной.