



## Котлеты по-немецки

Alman Bifteği



500 гр. не жирной говядины  
1 яичный белок  
1 небольшой кусочек черствого хлеба  
1,5 ч.л. соли  
0,5 ч.л. черного перца  
Для кляра:  
1 стакан панировочных сухарей  
0,5 стакана муки  
1 яичный желток  
1 яйцо  
Жарить:  
1,5 стакана масла

- # Отрезать края у черствого хлеба, удалить, положить в чашку. Добавить яичный белок и соль. Мешать кончиками пальцев пока хлеб станет как тесто.
- # Добавить фарш и черный перец. Месить минут 5.
- # Фарш обматать пищевой пленкой и положить в холодильник на 30 минут.
- # Затем сформировать из фарша котлетки размером с 2 грецких ореха.
- # Котлеты сначала обвалять в муке, затем в взбитом яйце и желтке, затем в панировочных сухарях.
- # В сковороде нагреть масло на сильном огне, положить котлеты и убавить огонь до среднего.
- # Пожарить котлеты с двух сторон и выложить на бумажное полотенце.
- # Подавать с гарниром по желанию.

Если при приготовлении котлет по-немецки использовать жирный фарш, тогда котлеты получатся жидкковатой консистенции.