



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Котлеты по-Русски (Пожарские)

Rus Köftesi (Pajaski)



500 гр. фарша
1 ст.л. молока
1 яйцо
1 ст.л. панировочных сухарей
0,5 ч.л. черного перца
1 ч.л. соли
Жарить:
100гр. маргарина
1 стакан панировочных сухарей
Для соуса:
1 маленькая луковица
8-10 шт. грибов
0,5 ч.л. соли

- # Фарш, 1 ст.л. панировочных сухарей, молоко, яичный белок, соль и черный перец хорошо перемешать.
- # Затем из фарша налепить большие плоские котлеты. Закрывать пищевой пленкой и поставить в холодильник на 1 день.
- # На след. день, котлеты обвалить в панировочных сухарях и пожарить на маргарине в сковороде с тефлоновым покрытием.
- # Лук порезать размером с фасоль, пассировать на этом же масле, затем добавить мелко порезанные грибы.
- # Полить соусом пожаренные котлеты.
- # Подавать горячими.

В оригинале, в соус еще добавляют 0,5 стакана сливок.