Куриные Котлетки (Крокеты)

Tavuk Kroket

2 куриные грудинки
1 стакан грибов
1яйцо
1чайн.ложка красн.молот.перца
1 стакан паниров.сухарей
1 стакан раст.масла для жарки
Для соуса:
2 стол.ложки муки
2 стол.ложки слив.масла
1 стакан молока
Пол чайн.ложки чёрн.перца
Пол чайн.ложки соли

Курин.грудинки отварить,остудить и измельчить в блендере.
Грибы так же измельчить.
Приготовить соус: обжарить на слив.масле(на среднем огне) муку с молоком,остудить.
Куриный фарш, грибы,соус и приправы немного обжарить на раст.масле,остудить.
Из полученной массы сделать котлетки величиной с яйцо.
Котлетки сначало обвалять в муке,далее смачить в яйце и панировать в сухарях.
Обжарить на кипящем масле и подавать к столу.

Таким же образом можно приготовить котлеты из мяса индюшки.

© ml.md (русский) рецепт #: 229 | название рецепта: Куриные Котлетки (Крокеты) | история: 04.05.2024 - 05:29