



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

## Куриные Котлетки (Крокеты)

Tavuk Krokot



2 куриные грудинки  
1 стакан грибов  
1 яйцо  
1 чайн.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 сначала обвалить 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.