



Состав:

600г свинины

600г говядины

2 луковицы репчатого лука

2 яйца

150 г майонеза

5-6 ст.л. (с горкой) муки

соль

черный молотый перец

Рецепт мясных котлет:

Мясо тщательно промыть, разрезать на несколько частей и пропустить через мясорубку. Лук очистить, промыть и также пропустить через мясорубку. В приготовленную массу добавить майонез, соль, перец черный молотый и все перемешать. Сюда же вбить яйца и добавить 3-4 ст.л. муки. Приготовленную массу для котлет тщательно вымесить.

Формировать котлеты удобнее всего смоченными в воде руками, после этого котлету следует обваливать в муке и обжарить на растительном масле по 4-6 минут с каждой стороны.

Формировать котлеты можно и смоченной в воде ложкой, обваливая их в муке и придавая, таким образом, форму, но это уже «фигуры высшего пилотажа».

Для того чтобы котлеты получились нежными и мягкими, сразу после обжаривания их следует поместить в кастрюлю (желательно со специальным двойным дном), добавить в нее немного воды (1-2 ст.л.), накрыть крышкой и поставить тушиться на минимальном огне на 20-30 минут.

Ну и, конечно, залогом нежности любой котлеты является свежее мясо, из которого она приготовлена.

Приятного аппетита!