

Рубленые котлетки можно приготовить из мякоти самого разного мяса. Они хороши как из свинины, так и из телятины и из курицы.



В отличие от других видов котлет, рубленые котлетки, вкусны и горячими, и охлажденными. В зависимости от используемого мяса, котлетки меняют свой вкус. Но всегда остаются неизменно аппетитными и сочными.

### **Необходимые продукты:**

- 1 кг мякоти сырого мяса (предпочтительно нежирного);
- 5 яиц;
- 5 столовых ложек крахмала;
- 200 г майонеза;
- 1 чайная ложечка соли;
- Молотый черный перец на кончике ножа.

Мясо нарежьте мелкими кубиками, примерно размером 0,5 см на 0,5 см. Очень непросто нарезать сырое мясо такими кубиками. Чтобы не провести в процессе нарезания мяса долгое время, весьма настоятельно рекомендуем, предварительно подморозить мясо перед нарезкой. Обратите внимание, не заморозить, а подморозить с двух сторон. Обычно достаточно поместить мясо в морозилку на полчаса или час. Время подмораживания зависит от размера имеющегося куска мяса.

Подмороженное мясо имеет устойчивую форму, но в отличие от замороженного легко нарезается с помощью ножа.

Добавьте яйца, крахмал, майонез. Хорошо перемешайте, посолите и поперчите. Поставьте на несколько часов в холодильник.

Жарьте котлетки на растительном масле. Выкладывая, подготовленный фарш столовой ложкой на сковороду. И обжаривайте с двух сторон.

Приятного аппетита!

Шульженко Н.В.