

Илья Мельников

Вкусные котлеты



Илья Валерьевич Мельников

Вкусные котлеты

Серия «Кулинария»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=184259

Аннотация

У каждой хорошей хозяйки должно быть по крайней мере одно «фирменное» блюдо, приготовление которого домашние встречают с сердечным признанием кулинарного мастерства хозяйки. Таким блюдом «с секретом фирмы» очень часто бывают котлеты. Хозяйка вряд ли откроет свой секрет каждому, зато эта книга научит желающего готовить вполне приличные котлеты на любой вкус и из любого мяса. Читателю останется потом совсем немного: внести в рецепт что-то свое – и фирменное блюдо готово!

Содержание

Пожарские котлеты	4
Котлеты куриные	6
Котлеты из говядины	7
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Илья Мельников

Вкусные котлеты

Пожарские котлеты

Продукты: 500 г. мякоти телятины или мяса домашней птицы, 1/5 белого батона (если котлеты куриные – 120 г. белого хлеба), 1 яйцо, 0.5 стакана молока, половина стакана сливок, 2 столовые ложки белых панировочных сухарей, 4 столовые ложки сливочного масла, черный молотый перец, рубленая зелень укропа и петрушки.

Приготовление котлет.

Для приготовления пожарских котлет нужно помыть мякоть задней ноги, очистить ее от пленок и сухожилий (мякоть птицы отделить от костей и кожи), нарезать кусочками, пропустить через мясорубку, добавив растертое сливочное масло, яйцо, сливки, соль, перец, хорошо взбить. Полученную массу разделить на небольшие шарики весом по 40 г., обвалять и обжарить их с двух сторон в разогретом жире. Затем сковороду с котлетами поместить на 3 минуты в горячую духовку или, накрыв крышкой, подержать столько же времени на слабом огне.

При подаче полить сливочным маслом.

Подавать котлеты с картофельным пюре, рисовой или

гречневой кашей, тушеными овощами или зеленым горошком.

Котлеты куриные

Продукты: мясо куриное – 100 г., яйцо – 1 шт., масло сливочное 15 г., грибы 15 г., масло 10 г., сухари панировочные 15 г., зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Приготовление котлет.

Для приготовления котлет необходимо куриную мякоть пропустить через мясорубку и вымешать с солью и яйцами. Сформировать котлеты, фаршированные сливочным маслом и рублеными отварными грибами. Запанировать котлеты в сухарях, смочить во взбитом яйце и вновь запанировать. Поджарить на топленном масле.

Подавать котлеты с картофелем, зеленым горошком, украсив зеленью.

Котлеты из говядины

Продукты: 900 г. говядины (лопатка, покромка, шея, пашина), 130 г. говяжьего сала или свиного шпика, 2 ломтика батона, 2/3 стакана молока, 2 столовые ложки белых сухарей или муки, 1 яйцо, 2 небольшие луковицы, 2/3 стакана бульона, молотый черный перец, соль.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.