

Наталья Стриж

# *Котлеты особые*

Проверенные рецепты



Наталья Стриж

**Котлеты особые.**  
**Проверенные рецепты**

«Издательские решения»

**Стриж Н.**

Котлеты особые. Проверенные рецепты / Н. Стриж —  
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-603719-9

Все рецепты были мной приготовлены десятки раз, и столько же раз опробованы моей семьей и друзьями. В описании рецептов даю рекомендации для приготовления наивкуснейших котлеток.

ISBN 978-5-00-603719-9

© Стриж Н.  
© Издательские решения

## Содержание

Введение	6
Для приготовления блюд нам понадобятся следующие предметы	7
Котлеты вкусные	13
Котлеты в беконе	15
Печеночные котлеты	16
Рубленые куриные котлеты	17
Мужские котлеты	19
Необычные котлеты	21
Конец ознакомительного фрагмента.	22

# **Котлеты особые Проверенные рецепты**

**Наталья Стриж**

© Наталья Стриж, 2023

ISBN 978-5-0060-3719-9

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

## **Введение**

Приветствую тебя, мой читатель!

Мне очень нравится готовить и экспериментировать на кухне, я хотела и хочу создать свою копилку по-настоящему вкусных и любимых рецептов.

Я не профессионал, не шеф-повар, но мне всегда хотелось вкусно и сытно накормить тех, кто мне дорог.

Важно, что я делюсь не только рецептами, но и своими проверенными фишками, секретами в приготовлении блюд.

Сами блюда готовятся из обычных продуктов, которые можно купить в любом магазине.

Очень важный момент: в первый раз не отступайте от рецепта, только тогда у вас все получится.

**Для приготовления блюд нам  
понадобятся следующие предметы**



Набор сковородок



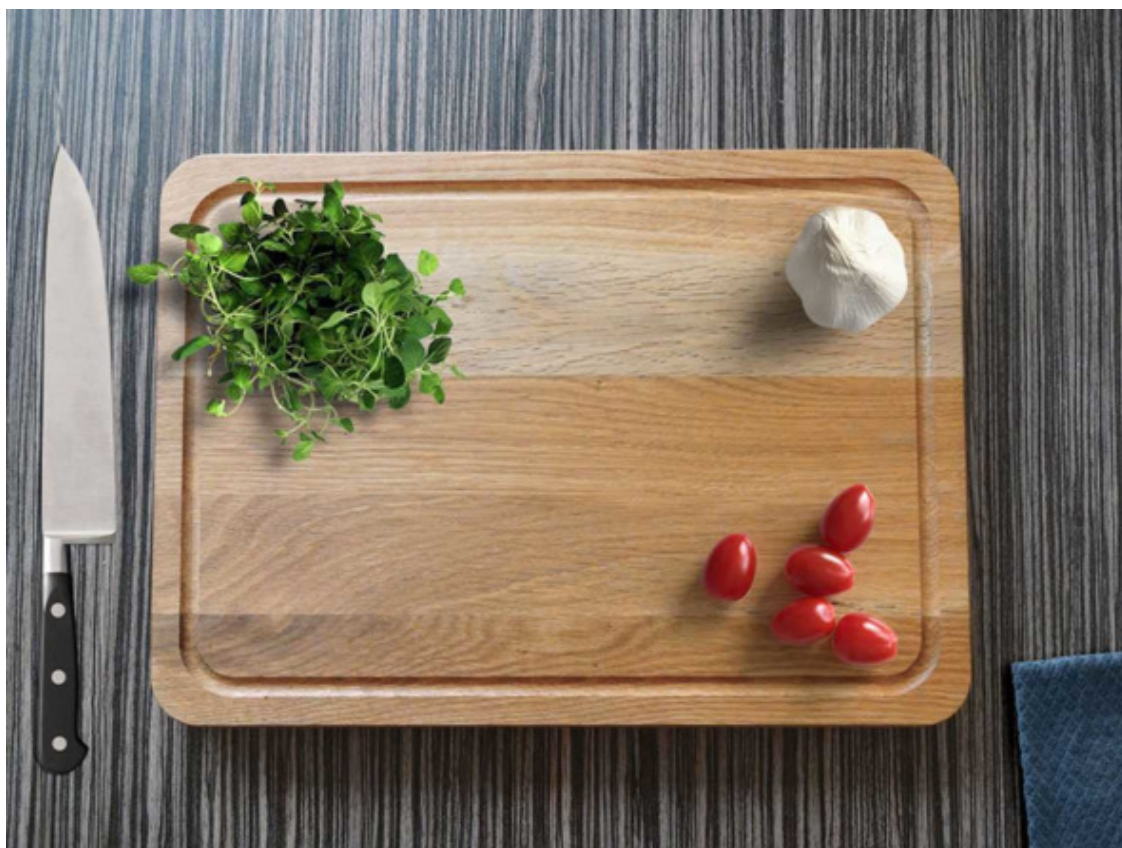
Формы для запекания



Набор ножей



Мясорубка



Разделочная доска



Чеснокодавилка

## КОТЛЕТЫ ВКУСНЫЕ



*Нам понадобится:*

- 1 кг фарша из говядины (не надо заменять на другой фарш, только говядина)**
- 2 луковицы**
- 3 ломтика серого хлеба**
- 4 зубчика чеснока**
- 1 яйцо**
- 10 веточек зелени**
- 1 ч.л. острого перца**
- 50 мл молока**
- соль, чёрный перец по вкусу**
- 50 мл растительного масла**

*Приготовление:*

**Для начала замачиваем хлеб без корочек в молоке.**

**Лук, чеснок, зелень и замоченный в молоке хлеб пропускаем через мясорубку.**

**Зелень застревает на стенках мясорубки поэтому, пропустите после зелени кусочек хлеба, и она вся выйдет!**

**Все ингредиенты хорошо смешиваем.**

**Нужно немного отбить фарш!**

**Жарим с двух сторон на среднем огне!**

**Время от времени поливайте соком перевернутые котлеты!**

**У меня сковорода не пригорает!**

**Если у вас обычная сковорода, можно котлеты обваливать в муке, чтобы не прилипали ко дну.**

**Приятного аппетита!**

## Котлеты в беконе



*Нам понадобится:*

**400 г фарша (свинина/говядина)**

**1 луковица**

**1 яйцо**

**соль, перец, специи по вкусу**

**1 упаковка бекона**

*Приготовление:*

**К фаршу добавить мелко нарезанный лук, яйцо, соль, перец и специи по желанию.**

**Сформировать котлетки и завернуть каждую в 2 ломтика бекона.**

**Запекать в духовке 50 мин при температуре 200°C, ориентируйтесь по своей духовке.**

**Мягкие, сочные котлетки готовы!**

**Приятного аппетита!**

## Печеночные котлеты



*Нам понадобится:*

**1 кг печени говяжьей**  
**2 средней луковицы**  
**1 картофель**  
**1 яйцо**  
**½ стакана муки**

*Приготовление:*

**Печень очищаем, пропускаем все через мясорубку.**

**Добавляем яйцо, соль, специи, перемешиваем.**

**Затем всыпаем муку.**

**Есть два варианта их приготовления: на масле и без, т.к на сухой сковородке. Пробовала и так, и так, оба варианта очень вкусные.**

**Готовую смесь выкладываем по 1—2 ст. л и жарим с двух сторон.**

**Подаем с любым гарниром.**

**Приятного аппетита!**

## Рубленные куриные котлеты



*Нам понадобится:*

**500 г куриного филе**  
**1—2 луковицы**  
**1—2 яйца (1 С0 или 2 С2)**  
**1 ст. л. майонеза или сметаны**  
**соль, перец по вкусу**  
**2 зубчика чеснока по желанию**  
**50—60 г тертого сыра**

*Приготовление:*

**Филе и лук порубить мелко.**  
**Перемешать все ингредиенты, посолить, поперчить, добавить тертый чеснок.**  
**Разогреть в сковороде масло.**

**Смесь выкладываем ложкой на сковороду.  
Когда перевернете котлетки на другую сторону, уменьшите огонь и накройте крышкой.**

**Приятного аппетита!**

## Мужские котлеты



*Нам понадобится:*

**1 кг фарша из говядины**

**400 г хлеба**

**1 лук**

**соль перец по вкусу**

**1 пучок зелени**

**1 стакан воды**

*Приготовление:*

**Фарш хорошо отбить.**

**Вымачиваем хлеб без корок в воде, хорошенько отжимаем и добавляем в фарш.**

**Трем на терке лук, шинкуем зелень и добавляем в фарш.**

**Если сока у лука будет много, тогда лук нужно отжать.**

**Солим, перчим, добавляем стакан воды и хорошо замешиваем.**

**Еще раз хорошо отбиваем фарш.**

**Формируем котлеты.**

**Если нужно, обваляйте в муке.**

**На большом количестве растительного масла обжариваем котлеты с двух сторон и подаем к столу.**

**Крышкой не накрываем.**

**Приятного аппетита!**

## Необычные котлеты



*Нам понадобится:*

**1 кг мясного фарша**  
**500 г куриного филе**

## **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.