

Наталья Стриж

Котлеты особые

Проверенные рецепты



Наталья Стриж
Котлеты особые.
Проверенные рецепты

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69507619
ISBN 9785006037199*

Аннотация

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.

Содержание

Введение	5
Для приготовления блюд нам понадобятся следующие предметы	6
Котлеты вкусные	12
Котлеты в беконе	15
Печеночные котлеты	17
Рубленые куриные котлеты	19
Мужские котлеты	21
Необычные котлеты	23
Конец ознакомительного фрагмента.	24

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 сковородка не пригорает!

Если у вас обычная сковородка, можно котлеты обвалять 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 сковороде. 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.