

Говядина с клюквой

Вам понадобится

Говядина (филе)	1,2 кг
Клюква	300 г
Лук красный	150 г
Лук белый	200 г
Вустерширский соус	30 мл
Яйцо	1 шт
Перец черный молотый	по вкусу
Соль	по вкусу
Орегано сушеный	по вкусу

Приготовление

- 1 Мясо вместе с клюквой пропустить через мясорубку. Лук нарезать кубиком и обжарить до готовности, остудить и добавить в фарш. Смешать все остальные ингредиенты и сформировать котлеты по 125 г каждая, затем выложить их в чашу аэрогриля.
- 2 Установить программу РУЧНОЙ РЕЖИМ, температура 160 °С, время приготовления 50 минут.
- 3 Оставшиеся котлеты приготовить аналогичным образом.