

Куриные рубленые оладьи

Вам понадобится

| | |
|--------------------|----------|
| Куриное филе | 500 г |
| Майонез | 40 г |
| Яйцо | 1 шт. |
| Лук репчатый | 150 г |
| Чеснок | 15 г |
| Мука | 50 г |
| Укроп свежий | 25 г |
| Соль, перец | по вкусу |
| Масло растительное | 30 мл |

Приготовление

- 1 Куриное филе пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Соединить фарш с луком, яйцом, майонезом, яйцом и укропом, посолить и поперчить. Тщательно перемешать. Затем ввести муку и снова перемешать.
- 2 Разогреть сковороду с растительным маслом и ложкой выкладывать фарш. Обжаривать по 3 минуты с каждой стороны.