

Котлеты из баранины

Вам понадобится

Баранина (филе)	780 г
Картофель	780 г
Курдюк бараний	450 г
Лук красный	300 г
Сулугуни	270 г
Перец болгарский	60 г
Яйцо	1 шт
Соль, перец	по вкусу

Приготовление

- 1 Баранину и курдюк пропустить через мясорубку. Красный лук нарезать мелким кубиком и обжарить до готовности. Болгарский перец нарезать мелким кубиком. Сулугуни натереть на крупной терке.
- 2 Картофель натереть на крупной терке и в отдельной емкости залить кипятком на 2 минуты. После откинуть на дуршлаг и дать стечь жидкости.
- 3 Смешать все ингредиенты и вымесить фарш. Сформировать из него колобки весом по 125 г каждый. Заложить первую партию в чашу аэрогриля. Установить программу МЯСО, температура 160 °C, время приготовления 50 минут,
- 4 Оставшиеся колобки приготовить аналогичным образом.