

Классические домашние котлеты

Вам понадобится

Говядина	300 г
Свинина	200 г
Репчатый лук	100 г
Белый хлеб	2 ломтика
Молоко	50 мл
Яйцо	1 шт
Соль	10 г
Перец черный молотый	3 г
Растительное масло	40 мл

Приготовление

1 Мясо, лук и хлеб пропустить через мясорубку со средней решеткой. Смешать полученный фарш с яйцом, солью и перцем. Добавить молоко и вымесить до однородности. Сформировать котлеты одинакового размера, обжарить на среднем огне до румяной корочки с обеих сторон. Или можно довести до готовности в духовке при 180 °C в течение 10 минут.