

## Домашние котлеты с творогом

### Вам понадобится

|               |          |
|---------------|----------|
| Куриный фарш  | 500 г    |
| Творог (5–9%) | 200 г    |
| Репчатый лук  | 100 г    |
| Яйцо          | 1 шт     |
| Соль, перец   | по вкусу |

### Приготовление

- 1 Смешать фарш, творог, лук, яйцо, соль и перец. Сформировать котлеты.
- 2 Выложить на доску, застеленную пергаментом, и убрать в морозильную камеру до полного замораживания.
- 3 **Вакуумирование:** замороженные котлеты поместить в вакуумный пакет, установить его в вакуумный упаковщик, действуя согласно руководству по эксплуатации. Выбрать режим СУХОЙ..
- 4 Убрать в морозилку.
- 5 Для приготовления обжарить на сковороде.