

Котлеты

Вам понадобится

Фарш домашний	600 г
Картофель	150 г
Лук репчатый	100 г
Майонез	80 г
Хлеб	80 г
Чеснок	15 г
Масло сливочное	15 г
Молоко	100 мл
Кипяток (95 °С)	100 мл
Соль, специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Картофель натереть на крупной терке. Чеснок и лук измельчить. Хлеб (мякиш) замочить в молоке на 5 минут, затем отжать.
- 2 В отдельную емкость выложить фарш, картофель, лук, чеснок и хлеб, добавить майонез, соль и специи. Все тщательно перемешать и поставить фарш в холодильник на 30 минут.
- 3 Из фарша сформировать котлеты. Противень смазать сливочным маслом, выложить на него котлеты. Установить противень на средний уровень печи.

4

Установить программу ГРИЛЬ, температуру 210 °С, время приготовления 30 минут, включить верхний и нижний ТЭНы. За 10 минут до истечения времени приготовления вылить на противень кипяток, закрыть шкаф и продолжить готовить.

Котлеты