



Ингредиенты:

- 500 г говядины,
- 75 г бараньего шпика или внутреннего говяжьего сала,
- 1 яйцо,
- 75 г белых панировочных сухарей или крошек сухого белого хлеба,
- 75 г топленого масла,
- 50 мл молока,
- 750 г гарнира,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Из мяса, подготовленного по рецепту, сделать фарш, как для рубленых котлет. Добавить в фарш мелко нарезанный шпик, яйцо, сухари, топленое масло, молоко, соль и перец по вкусу. Хорошо перемешать фарш. Сформировать котлеты, обжарить на сковороде до золотистой корочки. Готовые котлеты выложить на тарелку, посыпать зеленью.