



Ингредиенты:

- 750 г рубленого мяса,
- 150 г репчатого лука,
- 50 г жира,
- 3 яйца для приготовления котлет,
- 1 лавровый лист,
- 50 г пшеничной муки,
- панировочные сухари из пшеничного хлеба,
- яйца для яичницы-глазуньи,
- черный молотый перец,
- соль по вкусу.

Приготовление

Репчатый лук мелко нарезать и пассеровать на растительном масле. Добавить рубленое мясо, соль, перец, лавровый лист и жарить до готовности. Затем добавить муку и панировочные сухари, жарить до золотистой корочки. Яйца для котлет взбить с солью и жарить на масле. Яйца для яичницы-глазуньи жарить на масле.