



Ингредиенты:

- 500 г рубленой телятины,
- 700- 750 мл кислого молока,
- 3 яйца,
- 3—4 г чеснока,
- 50 г животного жира для обжаривания,
- 100 г сливочного или топленого масла,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Из рубленой телятины приготовить мясной фарш. Добавить к фаршу соль, перец и яйца. Замесить тесто. Сформовать битки. Обжарить битки в растопленном масле. Выложить битки на бумажное полотенце, чтобы убрать лишний жир. Подавать битки с картофельным пюре и сметаной.