

Куриные котлеты из фарша



Ингредиенты

Куриная грудка: 1 Штука,
Яйцо: 1 Штука,
Соль: 1 Чайная ложка,
Лук репчатый: 1 Штука,
Укроп: 1 Пучок

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Подготовьте необходимые ингредиенты. Куриную грудку промойте под проточной водой, обсушите бумажными полотенцами и пропустите через мясорубку со средней решёткой.



В миску с перемолотым мясом добавьте мелко порезанный лук и зелень укропа. Вбейте яйцо. Посолите по вкусу. Хорошо перемешайте.



В сковороду налейте подсолнечного масла, хорошенько разогрейте. Ложкой выложите на сковороду фарш, обжарьте с каждой стороны до румяной корочки. Жарьте на среднем огне по 2-3 минуты с каждой стороны.



Куриные котлеты готовы! Подавайте их с вашим любимым гарниром.
Приятного аппетита!