

Приготовление и
оформление блюд
из баранины.



Продукты:

- **Баранина** (фарш) — 800 грамм
- **Лук** репчатый — 1-2 небольших луковицы
- **Молоко** — 1/2 стакана
- **Хлеб** — 100 грамм
- **Яйцо** куриное — 1 штука
- **Масло** растительное — для обжарки
- **Специи:** соль, перец черный молотый, лавровый лист, зелень.



Для начала нужно
перекрутить в
мясорубке или
измельчить на
комбайне мясо
баранины в фарш.

- Репчатый лук почистить и мелко нарезать. Можно его также измельчить с помощью кухонного комбайна или прокрутить на мясорубке.



Хлеб замочить в
молоке или
холодной
кипяченой воде



- В фарш добавляем хлеб, лук, яйцо, соль, перец. Фарш для котлет из баранины нужно тщательно перемешать и отбить





- Из получившейся котлетной массы формируем котлеты, затем панируем их в панировочных сухарях.



Обжариваем на
сковороде с жиром, с
2 сторон до
золотистой корочки

При необходимости
доводим до
готовности в
жарочном шкафу

Подавать с любым
гарниром и соусом.