Кишинёвские котлетки



Что нужно:

- свинной фарш -1 кг;
- аджика (у меня очень острая) - 1 ч. л.;
- яйца - 4 шт;
- сметана - 2 ст. л.;
- репчатый лук - 1 шт;
- манная крупа - 1 стакан;
- укроп - 1 пучок;
- соль, перец, любимая специя - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем фарш, мелко нарезанный лук, аджику, сметану, яйца, мелко порубленный укроп.
2. Затем всыпаем манку, солим, перчим, добавляем любимую специю, тщательно смешиваем и даём постоять минут 30-40.
3. Формируем небольшие котлетки и обжариваем буквально по 1 минуте с каждой стороны. Можете пока включить духовку и разогреть её до 220 градусов.
4. Перекладываем котлетки в смазанную маслом форму для запекания. Соком, образовавшимся при обжарке котлеток также можно полить.
5. Накрываем форму крышкой и запекаем 40 минут.