Котлетки на углях "Приглашаем гостей"

Что нужно:

- фарш (из свинины и говядины) - 1,5 кг;
- мука - 1 неполный стакан;
- сок половины лимона (можно взять и целый);
- зелёный лук - 1 пучок;
- яйца - 8 шт;
- натёртый сыр (я беру пармезан) - 100-150 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Смешиваем все ингредиенты, кроме муки, хорошенько солим, перчим.
3. По чуть-чуть добавляем муку и тщательно перемешиваем.
4. Формируем продолговатые котлетки и начинаем заворачивать их в фольгу (обязательно смажьте фольгу маслом, иначе сложно потом будет разворачивать).
5. Вот так они чудесно и аккуратно выглядят.
6. Даём им постоять минут 15.
7. Пока начинаем заниматься углями, я для этого отправляю мужа. Идеально данное блюдо готовить, конечно, на улице, на углях и решётке. Если абсолютно нет такой возможности, можно и запечь в духовке.
8. Вот угли уже готовы. Раскладываем наши котлетки в фольге по решётке, и готовим, переворачивая каждые минуты 4. В принципе, пары переворачиваний достаточно. Проверяем просто, подразвернули одну, надрезали, если вкуснотища, то всё готово.