Котлетки "Бабушкины"



Что нужно:

- говяжий фарш - 1 кг;
- белокачанная капуста - 200 г;
- зел. лук - 1 пучок (по желанию);
- яйца - 4 шт;
- манная крупа - 1 ст. л.;
- чеснок - 8 зубчиков;
- соль, перец, любимая специя - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Фарш всегда делайте сами. Это не сложно, а результат несравним с покупным.
3. Капусту шинкуем и заливаем кипятком на 20 минут, затем отжимаем.
4. Смешиваем фарш, яйца, истолчённый чеснок, мелко порубленный зелёный лук (по желанию), манную крупу, капусту, солим, всыпаем любимую специю и перчим.
5. Формируем небольшие котлетки, раскладываем их по противню (чтобы они не соприкасались друг с другом), снова слегка солим, накрываем фольгой и запекаем 1 час при 180-200 градусах.