Котлетки "Душевные"



Что нужно:

- фарш смешанный (говяжий + свиной) - 1 кг;
- консервированная фасоль - 1 баночка;
- яйца - 4 шт;
- петрушка - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Взбиваем венчиком яйца, добавив немного соли.
3. В яйца закладываем нашу фасоль, затем добавляем фарш и тщательно всё перемешиваем.
4. Добавляем мелко нарезанную зелень и перемешиваем.
5. Солим, перчим и снова перемешиваем.
6. Если вам кажется, что получилось жидковато, добавьте пол стакана муки.
7. Формируем котлетки и обжариваем минуты 4 с каждой стороны.
8. Перекладываем котлетки в противень (предварительно смазанный маслом) и накрываем фольгой.
9. Запекаем 40 минут при 200 градусах.