Котлетки с майонезом

Что нужно:

- говяжий фарш - 1 кг;
- майонез - 4 ст. л.;
- зел. лук - 1 пучок;
- яйцо - 4 шт;
- морковь - 1 шт;
- мякоть белого хлеба - 100 г;
- чеснок - 1 зубчик;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем фарш, майонез, мякоть белого хлеба (предварительно замоченную на пару минут в горячей воде и затем хорошо отжатую), мелко порубленный зелёный лук, яйца, натёртую морковь, истолчённый чеснок, соль и даём постоять полученной массе 20 минут;
2. Формируем котлетки и обжариваем примерно по 4 минуты с каждой стороны.