Куриные котлетки с гречкой

Что нужно:

- куриный фарш - 1 кг;
- гречка - пол стакана;
- зел. лук - 1 пучок;
- чеснок - 2 зубчика;
- яйца - 4 шт;
- морковь - 1 шт;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Варим гречку в подсоленной воде минут 10;
2. Смешиваем фарш, гречку, мелко порубленный зелёный лук, яйца, истолчённый чеснок, натёртую на мелкой тёрке морковь, соль и даём постоять 20 минут;
3. Формируем котлетки и обжариваем 50 минут на слабом огне.