

Ваш рецепт "КОТЛЕТЫ НА ГРИЛЕ"



Надеемся что данный рецепт изменит Ваше отношение к котлетам.

Так как многие считают котлету одним из самых сложнейших кулинарных достижений. Однако все очень просто и быстро. Для начала мясо промоем, перекрутим на мясорубке, посолим, поперчим, добавим молоко и тщательно перемешаем. Затем очистим лук, мелко его нарежем и в сковороде со сливочным маслом от пассеруем. Далее слепим из фарша лепёшки толщиной примерно в 1 см, по середине каждой лепёшки выложим пассерованный лук и защипим края.

Жарим котлеты на смазанной растительным маслом гриль-решётке или на чугунном рашпере, желательно над раскалёнными углями, до полной готовности.

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Говядина - 400 г.

Репчатый лук - 2 шт.

Молоко - 2 ст. л.

Сливочное масло - 2 ст. л.

Растительное масло - 1 ст. л.

Соль и перец по вкусу.

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

Финские грили-барбекю «Tundra Grill» и «Valugrilli»