



Рецепт: **КОТЛЕТЫ И БИТОЧКИ**. Готовится фарш для котлет, согласно приведенной ниже рецептуре, формируют из него котлеты продолговатая форма) или биточки (форма круглая). Сформированные изделия обваливают в толченых сухарях и выкладывают на разогретую с маслом сковороду. Сначала обжаривают одну сторону и, перевернув и жарят до полного приготовления (около 8-10 мин.).

Котлеты могут получиться часто получаются малосочными, сухими или излишне жидкими. Чтобы этого избежать, следует точнее придерживаться рецепта. В фарш для котлет добавляется только черствый белый хлеб, в количестве 25 % от количества мяса. Объем воды составляет около 25-30% от мяса (на 1 кг мяса примерно стакан воды). Вкусные котлеты получатся, если вместо воды использовать молоко или [мясной бульон](#). Не будет лишним добавить к фаршу немного сливочного масла или свиного жира. В процессе жарки котлет, сковороду не следует закрывать крышкой.

С котлетами на гарнир подается отварной или жареный картофель, [картофельное пюре](#), каша, макароны, лапша, а также овощи. Перед подачей на стол котлеты поливают маслом, сметаной, красным либо томатным соусом.

Мясо (мякоть) 500 г , белый хлеб 125 г , сухари 0,5 стакана, вода (молоко) 1 стакан, масло сливочное 2 ст. ложки.

Рецепт: **ГОВЯЖЬИ КОТЛЕТЫ ПОД КРАСНЫМ СОУСОМ**. К очищенной от жил говядине или телятине добавляют сало и вместе с луком и капустой пропускают через мясорубку, полученную массу солят и добавляют в нее специи. Если фарш для котлет получился жидким, можно в него добавить муку либо манку. Котлеты формуют, обваливают в измельченных сухарях и обжаривают, до появления румяной корочки, с двух сторон (около 5 мин. на одну сторону). Накрывают крышкой сковороду с котлетами и держат 5-7 минут на малом огне, пока при проколе вилкой не появится белый сок. Перед подачей на стол блюдо поливают красным соусом.

Приготовление красного соуса. Испечь луковицу, очистить ее, мелко нарезать, обжарить в масле. Отдельно подрумянить, помешивая, 2 ст. ложки муки, студить ее, долить бульон, добавить обжаренный лук, протереть, посыпать сахаром и солью, для того, чтобы соус получился кисло-сладким влить уксус или лимонный сок, вскипятить.

Для фарша: говядина 300 г, свиное сало 300 г, капуста белокочанная 300 г, лук репчатый 100 г, мука 2 ст. ложки, масло растительное 2 ст. ложки, соль, специи.

Для соуса: лук репчатый 1 головка, мука 2 ст. ложки, масло сливочное 1 ст. ложка, бульон 1 стакан, уксус 2 ст. ложки, перец, сахар и соль по вкусу.

Рецепт: **КОТЛЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ «КУРОРТНЫЕ»**. Нарезанные на куски свинину и сало пропускают вместе с капустой, луком и чесноком через мясорубку. Солят приготовленную массу, добавляют муку (можно манную крупу). Фарш тщательно перемешивают и формируют из него котлеты, которые затем обваливают в измельченных сухарях. Котлеты жарят в течение 10 минут, после чего закрыв сковороду крышкой, ставят в духовку или на малый огонь. Котлеты подают на стол с жареным или отварным картофелем «в мундире», с зеленью петрушки, укропа или зеленого лука, солеными огурцами.

Свинина 200 г, свиное сало 200 г, капуста белокочанная 200 г, лук репчатый 80 г, чеснок 40 г, мука (манная крупа) 20 г, сухари для панировки 40 г, маргарин 40 г, соль 20 г, соленые огурцы 100 г, картофель 400 г, зелень петрушки и укропа по 20 г, сахар 4 г.