"Еврейские" котлетки  
  
Еврейские хитрые котлетки помогут из минимального набора продуктов быстро и вкусно накормить всю семью… всего две куриных грудки, а котлеток – гора  
  
Ингредиенты:  
  
куриные грудки - 2 шт;  
яйца - 2 шт;  
лук репчатый - 1 шт;  
молоко - 30 мл;  
зелень - 1 горст.;  
соль, перец (по вкусу) ;  
сода (погасить уксусом) - 0,5 ч.л.;  
топленое сливочное масло (для жарки) ;  
"Еврейские" котлетки рецепт  
  
Приготовление:  
  
Куриное филе нарезать мелким кубиком, добавить нарубленный лук, зелень, молоко, соль, перец, половину чайной ложки соды, гашенной уксусом.  
  
Перемешать и дать постоять 5 минут.  
  
На сковороде разогреть топленое сливочное масло, выложить столовой ложкой котлетки.  
  
Пожарить с двух сторон.  
  
Приятного аппетита!

