"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!

