



Котлеты мясные с зеленью

Ингредиенты

500г говядины, 500г свинины, 100г лука репчатого, 200г шпината, 100 г петрушки, 2-3 зубчика чеснока, перец черный (молотый), соль - по вкусу, мука для панировки, растительное масло для жарки

Приготовление

Измельчить лук, чеснок, петрушку и шпинат в куттере Robot-Coupe. Порезать мясо на похожие по размеру куски. Добавить в куттер и порубить сначала свинину, затем говядину. Работать в пульсовом режиме до получения фарша нужной консистенции. Затем добавить в чашу соль и перец и перемешать фарш в куттере. Из приготовленной массы сформировать котлеты, обвалить их в муке и пожарить на растительном масле на хорошо разогретой сковороде.

Подавать котлеты с овощным рататуем (помидоры, баклажаны, болгарский перец, лук и кабачки можно нарезать кубиком в овощерезке Robot-Coupe в указанной последовательности, от мягких к твердым).