



Ингредиенты:

- 500 г говядины,
- 100 г пшеничного хлеба,
- 150 мл кислого молока,
- 75 г репчатого лука,
- 3 яйца,
- 50 г грецких орехов (ядрышек),
- 50 г изюма без косточек,
- 30 г листиков свежей мяты,
- 25 г пшеничной муки,
- 75 г молотых белых сухарей,
- 60 г топленого масла,
- 750 г гарнира,
- 150 г белого,
- томатного или сметанного соуса,
- 1 лимон,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Приготовить котлетную массу из жирной говядины с добавлением лука, чеснока, грецких орехов, изюма, мяты, яиц, кислого молока, пшеничной муки, молотых белых сухарей, топленого масла, соли и черного молотого перца. Сформировать биточки и обжарить их на растительном масле до золотистой корочки. Подавать биточки с гарниром и сметанным соусом.