



### Ингредиенты:

- 500 г телятины,
- 50 мл молока,
- 1—2 яйца,
- 75 г говяжьего жира,
- 25 г сливочного масла,
- 50 г животного жира для жарки,
- 75 г белых сухарей,
- 1/2 лимона,
- 750 г гарнира,
- черный молотый перец,
- соль по вкусу.

### Приготовление

Телятину, пропущенную через мясорубку и заправленную специями, как описано в рецепте, замесить с сухарями, яйцами, молоком и маслом. Сформировать котлеты, обжарить в растительном масле.