



Ингредиенты:

- 800 г телятины (мякоти лопатки, шеи, мелких кусков и обрезков),
- 100 г пшеничного хлеба,
- 100 мл молока,
- 75 г сливочного масла,
- 20 г пшеничной муки,
- 1 лимон,
- 1 яичный желток,
- 50 г отваренных белых грибов,
- 750 г гарнира,
- черный молотый перец,
- соль по вкусу.

Приготовление

Из мякоти телятины приготовить фарш, добавить мелко рубленый лук, чеснок, лимонный сок, соль и перец по вкусу. Смешать фарш с мелко рубленым хлебом, молоком, сливочным маслом, пшеничной мукой и яичным желтком. Сформировать котлеты и приготовить на пару.