



Ингредиенты:

- 400 г телятины,
- 100 г пшеничного хлеба,
- 125 мл молока,
- 50 г сухих крошек белого хлеба или белых панировочных сухарей,
- 25 г животного жира для жарки,
- 250 мл мясного сока,
- 25 г сливочного масла или 400 г красного,
- томатного или молочного соуса,
- 500-750 г гарнира,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Приготовить из телятины рубленую массу, нафаршировать котлеты. Сформировать котлеты, обжарить в растительном масле, залить соусом и запечь в духовке.