

К сожалению, лишь немногие сорта мяса годятся для быстрого приготовления - отбивные из телятины, свинины, баранины, задняя часть телятины, говяжья вырезка. Другие сорта мяса нужно жарить или тушить довольно долго.

Наиболее быстро можно приготовить блюда из рубленого мяса, консервов, ливера и колбасы. Если покупаете готовый фарш, то следует учесть, что фарш из свинины лучше для приготовления отварных тефтелей и фрикаделек, смешанный - для котлет, зраз, биточков.

Рубленое мясо нельзя замораживать повторно, а также хранить в холодильнике (-18°) дольше, чем 4 недели.

Фарш можно приготовить самой и не обязательно «на сегодня» — можно впрок, в то время, когда на плите что-то готовится и у хозяйки появилась свободная минутка.

Для разрыхления рубленого мяса вместо булки можно добавлять:

обезжиренный творог — на 400 г рубленого мяса 100 г протертого творога. Котлеты или тефтели, приготовленные из такого мяса, по вкусу очень нежные;

горячую протертую картофелину; сырой картофель;

сырой картофель, морковь, сельдерей; отварной рис; сметану или майонез.