



Рецепт приготовления овсяных котлет

Ингредиенты:

- 300 г овсяных хлопьев,
- в 2 раза больше их объема воды,
- 2 яйца, молотые сухари,
- 1 маленькая луковица,
- соль.

Хлопья залить кипящей водой или молоком, варить на слабом огне, помешивая. Масса должна быть очень густой. После того, как хлопья остынут, растереть их с яйцами, добавить пассерованный лук, посолить, размешать. Сформовать в молотых сухарях небольшие котлетки и жарить на сильном огне до золотистого цвета.

Кулинарные рецепты с фото - Овсяные котлеты

Автор: Administrator

24.04.2011 01:00 - Обновлено 08.09.2011 15:23

Подавать с любым салатом или кислой капустой, томатным или грибным соусом, укропом.