Автор: Administrator
13.01.2011 16:07 - Обновлено 14.01.2011 02:33

# Рецепт приготовления котлет пикантных

**Время приготовления: 15 минут**

**Ингредиенты:**

- **400 г рубленого говяжьего мяса,**
- **2 яйца,**
- **по 1 ст. ложке воды и муки,**
- **соль,**
- **перец черный и красный,**
- **базилик,**
- **расти тельное масло для жаренья.**

Из мяса, яиц, воды и приправ приготовить фарш для котлет. Разделывать руками, смоченными водой, Обвалять котлеты в муке и жарить на хорошо разогретом жире с обеих сторон. Подавать с гренками.