Автор: Administrator
13.01.2011 16:23 - Обновлено 14.01.2011 02:37

Рецепт приготовления зраз пикантных

Время приготовления: 25 минут

Ингредиенты:

- **400 г рубленого мяса,**
- **100 г белого хлеба,**
- **1 яйцо,**
- **2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки,**
- **2 небольшие сельди (филе),**
- **1 луковица средней величины,**
- **1 ст. ложка муки,**
- **соль,**
- **перец,**
- **растительное масло для жаренья.**

Из мяса, намоченного в воде и отжатого хлеба, обжаренно-го лука и яиц приготовить фарш. Посолить и поперчить по вкусу. Разделать биточки, приплюснуть их. Селедочное филе нарезать, смешать с зеленью петрушки. Биточки смазать этой селедочной пастой, свернуть, защипать края и жарить на хоро-шо разогретом жире. Прикрыть крышкой и подержать на слабом огне 10 мин.