Автор: Administrator
13.01.2011 16:10 - Обновлено 14.01.2011 01:58

Рецепт приготовления котлет пикантных

Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты:

- **300 г рубленого мяса,**
- **1 яйцо,**
- **по 100 г сыра рокфора и копченой грудинки,**
- **по 2 ст. ложки белого сухого вина и растительного масла,**
- **1 ст. ложка муки,**
- **соль,**
- **перец,**
- **несколько ломтиков сыра.**

Из мяса, яиц, измельченного сыра, вина, соли и перца приготовить фарш. Разделать на плоские котлеты, обвалять в муке, обжарить в разогретом масле. Грудинку нарезать тон-кими пластинками, уложить на каждую котлету, сверху поло-жить по ломтику сыра и запечь в духовке.