# Рецепт приготовления котлет с овощами

**Время приготовления: 15 минут**

**Ингредиенты:**

- **400 г рубленого мяса,**
- **2 яйца,**
- **1 чайная ложка картофельной муки,**
- **2 ст. ложки творога,**
- **соль, перец,**
- **3 ст. ложки растительного масла,**
- **пакет замороженных овощей (или по 200 г разных свежих),**
- **1 ст. ложка масла.**

Из мяса, яиц, творога, картофельной муки, соли и перца приготовить фарш. Разделать в виде котлет и обжарить в разогретом жире. Отставить. В глубокой сковороде разогреть масло, всыпать замороженные (или свежие, мелко нарезанные) овощи и тушить под крышкой 15 мин (свежие - 25 мин). Кот-леты сложить в тушеные овощи и на несколько минут поста-вить, в горячую духовку.