

БРАТЕЦ КРОЛИК

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа № 103» (МБОУ «ООШ №
103»)**

Ингредиенты

- **Нам понадобится:**
- Куриная котлетка - 1 шт.
- Рис вареный - 40 гр.
- Салат
- Кетчуп
- Огурец - 2 дольки
- Горошек консервированный - 11 шт.



КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ РЕЦЕПТ

- ❑ 2 куриные грудки (500 г)
- ✓ 2 подсушенных куска батона
- ✓ 1 средний репчатый лук
- ✓ 50 г сливочного масла (1/4 пачки)
- ✓ 1 сырое яйцо 1 стакан муки (для панировки)
- ✓ рафинированное масло для жарки
- ✓ соль (1 ч.л. без верха)
- ✓ черный перец по вкусу



1. Сливочное масло
(50 грамм = 1/4
пачки) завернуть в
пищевую пленку и
положить в
морозилку минут на
20...30.



2. Хлебный мякиш
(без корок) залить
холодной водой для
размокания



3. При помощи мясорубки или измельчителя сделать из куриных грудок фарш. (Если Вам попались водянистые грудки и фарш получился жидковат — в шаге №6 4ст.л. воды добавлять не нужно).



4. Репчатый лук очень мелко нарезать, чем мельче тем лучше. Можно натереть на терке.

5. Хорошенько вымешиваем фарш, солим (1 ч.л. без верха), перчим (меньше 1/3 ч.л.), добавляем для сочности 4 ст.л. воды, в котлетах она превратится в бульончик и будет удерживаться в хлебных крошках внутри. Фарш может получиться жидковатым — вымешайте его ложкой в течение 5 мин. или выбейте отрывая кусочки фарша рукой и бросая его обратно в миску, вода впитается в мясо и с фаршем можно будет работать.



6. Масло из морозилки быстро натереть на крупной терке.

7. Добавить в фарш и все размешать. Положить в холодильник на 10 мин

8. Мокрыми руками из фарша сформировать куриные котлеты и обвалять в муке.



9. На хорошо разогретую сковороду влить 0,5 см растительного масла без запаха, дать ему нагреться и выложить котлеты. Обжарить их с 2-х сторон до румяной корочки (примерно по 5 мин на каждую сторону). Сковороду крышкой не накрывать!



Выкладываем котлеты в виде ушек.

10. Следом
выкладываем
рис и
формируем
мордочку.

11.Т Потом
выкладываем
салат морковку
шапкой.

12. Горошком
делаем глазки
носик.

13. Огурцы
выкладываем в
виде щечек.
Кетчупом делаем
усики и ротик.
Наш братец
кролик готов.
Приятного
Аппетита!

