

# Котлеты мясные с фаршем и кабачком

## Ингредиенты:

**Фарш (говяжий или свиной)** – 400-450 грамм

**Кабачок** – 500 грамм (1 плод среднего размера)

**Яйцо куриное** – 1 штука

**Хлеб** - 100 грамм

**Молоко** - 50 мл

**Чеснок** – 2-3 зубчика

**Соль и специи** – по вкусу

**Растительное масло и мука** – для обжарки

## Как приготовить котлеты с фаршем и кабачком

1. Кабачок натереть на терке средней или крупной. Посолить и дать постоять 5-10 минут, чтобы кабачки дали сок. Отжать сок.
2. С хлеба срезать корочку, замочить молоком. Смешать с кабачком и тертым чесноком.
3. Добавить фарш. Посолить, поперчить.
4. Тщательно перемешать.
5. Сформировать котлеты, обвалять в муке.
6. Обжарить котлеты сначала с двух сторон до яркого румянца, затем довести до готовности на слабом огне под закрытой крышкой. Такой способ приготовления позволит котлетам не развалиться.