«Пишем кулинарную книгу»

«Русская котлета»

История создания котлеты

Такое блюдо, как котлета знают все, но мало кто знаком с историей его возникновения. Именно французы являются его изобретателями, как, впрочем, и многих других не менее вкусных блюд. В переводе с французского это название означает «ребрышко». Именно кусок жареной говядины на косточке на тот момент было принято называть котлетой. Блюдо кушали руками, потому наличие косточки внутри котлеты было обязательным. Спустя некоторое время появились отбивные котлеты, для приготовления которых повара использовали только самое нежное мясо. Рубленые котлеты стали известны немного позже. В этом случае в рецепте котлет использовали любое мясо, в которое добавляли вымоченный белый хлеб. И только при Петре 1 котлеты стали делать из фарша.

Время оставило свой отпечаток на способе приготовления полюбившегося блюда.

Способ приготовления котлет в нашей семье

1.Мясо говядины и свинины в равных частях режем на части, чистим лук 2-3 штуки, также режем на части.

2. Прокручиваем через мясорубку мясо, лук и добавляем вымоченный в молоке белый хлеб.

3.В фарш разбиваем 1 яйцо, солим, перчим по вкусу и все перемешиваем.

4.Формируем из фарша котлеты и жарим на раскаленной сковороде с подсолнечным рафинированным маслом. После того как котлеты пожарятся с одной стороны, переворачиваем их на другую сторону. За 2 минуты до готовности накрыть крышку. Котлеты готовы. Приятного аппетита!!!

5. Котлеты можно подать как самостоятельное блюдо , а можно с гарниром ,например ,с картофелем «пюре». Очень вкусно!!!













