

ПРОЕКТ ПО ОКРУЖАЮЩЕМУ МИРУ «ШКОЛА КУЛИНАРОВ»



Выполнил: ученик 3 «А»
класса
школы №10
Береснев Владислав

«КЛАССИЧЕСКИЕ КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ»

Продукты

- ✓ Куриное филе - 500 г.
- ✓ Лук репчатый - 1 шт.
- ✓ Чеснок - 2 зубчика
- ✓ Хлеб белый - 150 г.
- ✓ Молоко - 50 г.
- ✓ Яйцо куриное - 1 шт.
- ✓ Соль - по вкусу
- ✓ Перец - по вкусу

КАК ПРИГОТОВИТЬ КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ:

- ✓ У хлеба срезать корочку, замочить в молоке.
- ✓ Через мясорубку пропустить куриное филе, лук, чеснок и хлеб.
- ✓ Посолить и поперчить фарш. Добавить куриное яйцо.



- ✓ Мокрыми руками сформировать котлеты.



- ✓ Разогреть сковороду. Налить растительное масло. В горячее масло выложить котлеты.
- ✓ Жарить куриные котлеты на небольшом огне (около 5 минут) на одной стороне, затем перевернуть и так же жарить с другой стороны.



✓ Куриные котлеты готовы.

