Куриные оладьи с зеленью и сыром

Ингридиенты:

Фарш куриный (филе куриное) - 600 г
Яйца куриные - 4-5 шт.
Сыр твердый - 150 г
Сметана - 2-3 ст. ложки
Мука - 2-3 ст. ложки
Зелень (укроп, петрушка) - 1 пучок
Лук зеленый - 1 пучок
Соль - по вкусу
Перец - по вкусу
Карри - 0,5 ч. ложки
Растительное масло - 30 г

Шаг 1:

Как приготовить куриные оладьи с зеленью и сыром:

Твердый сыр натереть на крупной терке.

Шаг:2

Помыть и нарезать зелень и зеленый лук.

Шаг:3

В миску выложить куриный фарш (пропустить через мясорубку куриное филе или купить готовый фарш). Вбить яйца. Посолить, поперчить, добавить зелень, лук, специи, сыр, сметану и муку.

Шаг:4

Все хорошо перемешать. Дать постоять 20 минут.

Разогреть сковороду. Налить растительное масло. Столовой ложкой выложить оладьи в горячее масло. Обжарить куриные оладьи с зеленью и сыром до румяной корочки с одной стороны 2-3 минуты, на среднем огне.

Шаг:6

Затем перевернуть и жарить куриные оладьи до румяности с другой стороны. Так пожарить все оладьи-котлетки.

Куриные оладьи с зеленью и сыром готовы.

Куриные оладьи с зеленью и сыром можно подавать. Приятного аппетита!