

# Куриные оладьи с зеленью и сыром



# Ингредиенты:

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!

