



Гомельская котлета

Ингредиенты

2 персоны

Шейная часть свиная "Ариант".....	150гр
Шампиньоны.....	100 гр
Сыр моцарелла.....	50 гр
Лук репчатый.....	30 гр
Петрушка.....	10 гр
Морковь.....	50 гр
Растительное масло.....	15 гр
Мука пшеничная.....	20 гр
Яйцо куриное.....	1 шт
Картофель.....	160 гр
Соль, перец по вкусу.....	

Этапы приготовления

1. Приготовить начинку: грибы, лук и морковь измельчить и поджарить на растительном масле. Посолить, поперчить, добавить зелени. Переложить в миску. Туда же натереть крупно сыр. Хорошо перемешать. Начинка готова.

2. Свиную мякоть разрезать порционно, каждый кусочек тонко отбить с обеих сторон, посолить, поперчить. На отбитое мясо выложить начинку и сформовать котлеты овальной формы. Когда все котлеты сформованы и лежат, ожидая своей участи, лишь тогда натираем картофель на крупной терке — если картофель потереть раньше, он потемнеет, и котлета будет выглядеть не очень аппетитно.
3. Котлету обваливать сначала в муке, яйце, а потом, сложив руки «лодочкой», разложить равномерно по всей котлете натертый картофель, уплотняя руками. Сковороду хорошо прокалить, потом влить масло и также хорошо его прогреть. Это надо делать для того, чтобы картофельная «шубка» не отвалилась при жаренье, не прилипла к сковороде. Если все правильно сделать, то картофельная «шубка» останется на месте, котлета будет ровной и красивой.
4. Обжарить котлетки до золотистой корочки на среднем огне.
5. До готовности довести в духовке, разогретой до 180 градусов, в течение 15 минут.