СЕКРЕТ ИДЕАЛЬНЫХ КОТЛЕТ

А у вас есть секрет идеальных куриных котлет?

Помню, когда я впервые захотела приготовить куриные (индюшиные) котлеты (это было оооочень давно), а залезла в интернет, потому как не могла точно вспомнить, нужна ли для этого мука? Или мука только в сырниках? Сейчас это смешно вспоминать, но если бы тогда у меня под рукой была моя сегодняшняя инструкция, можно было бы избежать множества продуктовых и моральных жертв.

Может кому-то пригодится!

Понадобится:

куриное филе - 500 граммов
панировочные сухари - 3 столовые ложки
желток - 1 штука
лук - 1/2 маленькой луковицы
чеснок - 1 зубочек
соль и перец по вкусу

Приготовление:

1. **Фарш**

Фарш нужно делать самой.

Если у тебя в доме имеется, как минимум муж (как максимум дети), которого ты кормишь или планируешь кормить

котлетами, купи мясорубку.
Сомневаешься? А просто подумай, какому «супермаркету» придет в голову, перемалывать в фарш свежую куриную грудинку?
Знаю, многие покупают мясо на базаре и просят продавца перемолоть его. Но у меня всегда возникает вопрос, как моют мясорубки на базаре? Ну, уж точно не после каждого клиента.
Так вот, первый секрет котлет – это домашняя мясорубка.

2. **Хлеб**

У меня есть небольшой лайфхак относительно хлеба в котлетах. Можно конечно вовсе без него, но согласитесь, некую воздушную консистенцию он придает.

Так вот хлеб во всех рецептах с фаршем я заменяю на сухари. Те самые панировочные сухари, сделанные из обычного хлеба (без добавок). Можно сухари делать самой из сухого хлеба – просто перемолов его в кофемолке.

С сухарями выходит быстро! Ничего не замачиваем, не отжимаем. Всыпал 2-3 столовые ложки сухарей на 500 граммов фарша и готово!

3. **Лук**
Одно время я вмешивала сырой лук… Пока до меня не дошло, что его нужно обжарить до прозрачности до того как вмешивать в фарш.

4. **Чеснок**

Это та самая составляющая, которая заставляет, есть котлеты одну за другой! Буквально один или даже половинка зубочка.

5. **Яйцо**

Не бери целое яйцо, бери только желток!

На 500 граммов – 1 желток. На килограмм два желтка. Одного желтка достаточно для того, чтобы «склеить» фарш, а белок только сделает его жидковатым…

6. Вот еще момент, где домашняя мясорубка просто необходима. Добавив все ингредиенты в фарш (лук, чеснок, яйцо, сухари, соли и перец по вкусу), **пропусти** его **еще раз через мясорубку**. Так ты добьёшься идеальной консистенции котлет!

7. **Вода**

Если бы я сразу знала, что формируя котлеты руки нужно мочить водой… Почему я только недавно об этом узнала?

8. Чтобы котлеты **не пригорели**, но при этом хорошо пропеклись внутри, формируй небольшие котлетки по форме. Быстро обжаривай с двух сторон до золотистого цвета на подсолнечном масле с двух сторон по 5-6 котлеток. А потом верни все котлетки в сковороду и уже доведи до готовности под крышкой на маленьком огне.

А какие у вас секреты?!?!
Делитесь в комментариях!

sifood.com.ua - Секрет идеальных котлет