**Рецепт капустных котлет с манкой и яйцом**

**Ингредиенты**

Капуста свежая – 700 г

Сливочное масло – 40 г

Яйцо сырое – 1 шт.

Яйцо отварное – 1 шт.

Манная крупа – 4 ст. л.

Лук зеленый (или лук сибулет) - пучок

Укроп – 10 г

Соль – по вкусу

Перец чёрный молотый – по вкусу

Растительное масло – 40 г

**Для соуса**

Сметана – 100 г

Чеснок – 2 зубчика

Укроп – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим продукты для капустных котлет по списку выше. Капусту для приготовления при возможности лучше взять молодую.

**Шаг 2**

Нарезаем капусту маленькими кубиками и отправляем в кипящую воду. Бланшируем 3 минуты, переваривать не следует.

**Шаг 3**

Репчатый лук очищаем, нарезаем на мелкие кубики и обжариваем на растопленном сливочном масле до золотистости, постоянно помешивая.

**Шаг 4**

Капусту откидываем на сито, отжимаем от воды и перекладываем в миску. Добавляем к ней обжаренный репчатый лук и измельчённое отварное яйцо.

**Шаг 5**

Кладём манку, вбиваем 1 сырое яйцо и нарезанный мелко зелёный лук (сибулет). Солим и перчим. Тщательно перемешиваем капустную массу и даём постоять минут 10, чтобы манка разбухла.

**Шаг 6**

В разогретую сковороду вливаем достаточное количество растительного масла и перекладываем капустную массу при помощи столовой ложки, формируя небольшие котлетки.

**Шаг 7**

Обжариваем сначала с одной стороны на среднем огне до золотистости, не накрывая крышкой. Переворачиваем, выключаем огонь и накрываем крышкой. Пусть капустные котлеты «доходят» на сковороде, так они станут вкуснее и мягче.

**Шаг 8**

**Приготовим сметанный соус для котлет.** Для этого в миску накладываем сметану, измельчённый укроп и пропущенный через пресс чеснок. Солим и перчим. Перемешиваем.

**Шаг 9**

Капустные котлеты с манкой и яйцом получились очень вкусные, нежные и просто тают во рту! Подаём их с приготовленным сметанным соусом.

Приятного аппетита!