**Рецепт сочных котлет из смешанного фарша**

**Ингредиенты на 20 - 25 штук**

Фарш смешанный – 1 кг (400 г говядины, 400 г свинины, 200 г курицы)

Репчатый лук – 300 г (3 шт.)

Картофель – 300 г (3 шт.)

Чёрствый белый хлеб (100 г + вода для замачивания)

Чеснок – 4 зубчика (по желанию)

Ледяная вода – 50-150 мл (по необходимости)

Соль адыгейская – 15 г (1,5 ч. л.)

Перец чёрный молотый – 2 г (1/2 ч. л.)

Панировочные сухари или мука – для обваливания

Масло растительное без запаха – для обжаривания

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить вкусные и сочные котлеты из смешанного фарша? Подготовим ингредиенты. Для фарша мы взяли мясо говядины и свинины в равных частях и ещё добавили куриное филе.

**Шаг 2**

Мясо нарезаем на кусочки и пропускаем через мясорубку. Также пропускаем через мясорубку очищенные и нарезанные кусочки репчатого лука, картофеля и зубчики чеснока.

**Шаг 3**

Белый чёрствый хлеб, который был предварительно замочен в воде, отжимаем и также пропускаем через мясорубку.

**Шаг 4**

Добавляем адыгейскую соль, в которой уже есть специи и чёрный молотый перец. Тщательно вымешиваем фарш до однородности не менее 5 минут. В процессе вымешивая добавляем ледяную воду, поскольку готовим мы фарш для котлет без яиц. Количество ледяной воды зависит от количества лука и от того, насколько хорошо был отжат хлеб.

**Шаг 5**

Фарш очень хорошо вымешиваем и отбиваем до появления белковых нитей, чтобы он стал однородным и мягким. При таком способе приготовления котлеты прекрасно сохраняют форму, не разваливаются и получаются очень сочными.

**Шаг 6**

Если фарш получается жидкий или жирный – уберите его в холодильник на пару часов до созревания. За это время он уплотнится, но при этом останется мягким и пластичным, а также не будет распадаться при формовке котлет.

**Шаг 7**

Если готовим котлеты из нежирного фарша, то можно добавить в него сливочное масло. Так котлеты станут ещё сочнее.

**Шаг 8**

Смачиваем руки в воде и формируем котлетные шарики. Перекладываем их на поднос, присыпанный панировочными сухарями. У нас получилось 25 штук.

**Шаг 9**

Обваливаем их в панировке и придаём котлетам овальную форму. Часть котлет (10 штук) мы отправим в заморозку.

**Шаг 10**

Разогреваем сковороду, вливаем растительное масло и быстро обжариваем котлеты с 2-х сторон на очень сильном огне. Нам нужна только румяная корочка, а не готовность. Ещё одна цель обжаривания – запечатать мясной сок внутри.

**Шаг 11**

Перекладываем котлеты со сковороды в жаропрочную форму и отправляем в разогретую духовку. Запекаем 20 минут при t = 190°C.

**Шаг 12**

Такой комбинированный способ приготовления позволяет сделать котлетки не пережаренными, очень мягкими, нежными и сочными. А также при этом сохраняется хрустящая корочка.

**Шаг 13**

Перекладываем готовые котлеты из смешанного фарша в порционные тарелки и подаём с гарниром и овощами.

Приятного аппетита!