**Уважаемые студенты!**

Законспектируйте, пожалуйста, рецепт и приготовьте блюдо. Подберите самостоятельно гарнир и напишите требования к качеству блюда.

**Нежные куриные котлеты**

Филе куриное – 300 гр.

Растительное масло

Сыр – 20 гр.

Яйцо – 20гр. ( ½ шт.)

Лук репчатый – 1 шт.

Перец по вкусу

Соль по вкусу

Куриное филе прокрутить вместе с луком,взбить яйцо, посолить, поперчить. Можно использовать готовый фарш из филе птицы. Сыр натереть на мелкой терке и смешать с фаршем. Сформовать небольшие котлеты (овально – приплюснутой формы с одним заостренным концом), обжарить на растительном масле до румяной корочки.

**Соус:**

Порубить любую зелень, смешать с подогретыми жирными сливками, посолить и прогреть. Смесь остудить и добавить измельченный чеснок по вкусу.

Приятного аппетита!

Домашнее задание отправляйте, пожалуйста, ежедневно Вконтакте или на мою электронную почту: **olga\_zhigalova.13@mail.ru**