

**Вообще-то зразы готовятся из отбивного мяса с начинкой. Я же решила упростить процесс приготовления, поэтому использовала фарш.**



**Ингредиенты:**

Для приготовления данного рецепта вам потребуется: 1 кг. фарша, 100 гр. грибов, 3 яйца, 2 луковицы, 5 ст.л. молока, соль, перец.



***Пошаговое приготовление:***

1. Взбейте яйца, добавьте молоко.



2. Приготовьте омлет.



3. Мелко порежьте лук.



4. Мелко порежьте грибы.



5. Обжарьте лук с грибами на растительном масле.



6. Омлет порежьте на ровные кусочки.



7. Выложите на омлет грибы с луком.



8. Затем заверните все это в фарш.



9. Получилась котлета с начинкой.



10. Обваляйте ее в панировочных сухарях.



11. Обжарьте с обеих сторон на растительном масле.



Приятного вам аппетита, с нетерпением жду ваших комментариев! Спасибо вам за посещение нишего кулинарного сайта!

---