Картофельные зразы с курицей и грибами (21 января 2014)

Представляете, утром я была просто никакая. Ничего не хотелось делать. В одиннадцатом часу только-только начало светать. Думала завалиться спать, как медведь в берлогу. Но ЖЖ-лента прямо вдохновила. Пока пересматривала ее, уже и обед надо было готовить. Так что побежала на кухню и стала делать обещанные зразы.
Как только у Юли **frune4ka** увидела зразы, сразу же решила их сделать мужу. Юленька, спасибо тебе огромное за рецепт. Очень нам понравились как в горячем виде, так и в холодном.



Ингредиенты:
500 г картофеля
1 яйцо
3 ст.л. муки
соль

начинка:
филе грудки (от одной курицы)
упаковка (400 г) замороженных лесных грибов
растительное масло
1 луковица
соль
молотый черный перец
молотый кориандр
щепотка розмарина

растительное масло для жарки

панировочные сухари (я пробила черствый белый хлеб в чоппере).
1 яйцо на обмазку

Приготовление:
Картофель очистить, отварить в соленой воде до готовности. Сделать пюре, доабвить яйцо, муку.

Филе грудки пропустить через мясорубку. Обжарить грибы на растительном масле, добавить соль, специи, розмарин, выпарить воду, добавить лук, нарезанный кубиками, обжарить. Добавить фарш, обжарить.

Из картофеля сделать лепешку. Сначала она плохо лепилась, но я обваливала картофельный шарик в муке, а потом в ладонях его расплющила. На серединку выложить начинку, защипать края. Обвалять немного в муке.
Яйцо взбить в миске. Попробовала окунать зразы в яйцо, но мне было не удобно, так я взяла силиконовую кисточку .обмазала с одной стороны, перевернула в сухари, обмазала с другой стороны - опять в сухари. Обжарить на разогретой сковороде по 3 минуты с каждой стороны на среднем огне (до золотистой корочки).
Приятного аппетита! Ну, очень вкусные, особенно, когда хрустят.



Комментарии (29)

aranart 21 января 2014 20:14

Кажется, пора готовить зразы - соблазняете вы меня x)

eastflower 21 января 2014 21:50

Дарик, делай, не пожалеешь. Смотрела, как муж поедал, просто радовалась.

wowcook 21 января 2014 20:47

Я тоже на этот рецепт внимание обратила))Может, слеплю позже))

eastflower 21 января 2014 22:02

Оленька, очень рекомендую, со сметаной так вкусно!!!

lifetastesgreat 21 января 2014 21:25

Очень красиво и вкусно выглядят!

eastflower 21 января 2014 22:03

Анечка, спасибо! Вкусно, это точно. Очень понаравились.

para_gn0m0v 21 января 2014 22:30

Абсолютно согласна с тобой, Лен! Зразы очень вкусное блюдо. Жаль, что мы картофель уже пятый день в разных видах употребляем, а то бы тоже сделала.

eastflower 21 января 2014 22:32

Оксаночка, а еще понравилось, что это блюдо 2 в одном: гарнир и мясо, все в одном.

mrs_home 21 января 2014 23:56

У вас с Юлей такие красивые зразы, так и манят приготовить

eastflower 21 января 2014 23:57

Анечка, спасибо! Очень рекомендую, думаю, тебе понравятся.

liligorina 22 января 2014 00:45

Очень похоже на картофельные пирожки :)

eastflower 22 января 2014 01:29

Лиля, по сути, они и есть. Правда, детишкам больше сама начинка понравилась.

tanyakasko 22 января 2014 01:03

и снова они….. ох, девочки!!! хочу……

eastflower 22 января 2014 01:30

Танюшка, это вкусно!!! Сама еле сдержалась сейчас, глядя, как муж поедает снова на ночь глядя.

tanyakasko 22 января 2014 01:37

ооо….. я бы точно не удержалась))

olga_alfirova 22 января 2014 10:29

клаас! хороший рецепт, надо брать на заметку!

eastflower 23 января 2014 23:54

Оленька, очень советую. Вкусно.

mary_pontus 22 января 2014 12:17

Очень аппетитные!!!)))Надо мужу приготовить! ;)

eastflower 23 января 2014 23:54

Мариночка, он будет тебе благодарен.

mary_pontus 24 января 2014 00:02

Не сомневаюсь в этом! :)

zykerka_zuki 22 января 2014 12:19

ой ,опять зразы в блоге!!! надо и мне готовить!

eastflower 23 января 2014 23:55

Оксаночка, точно, присоединяйся! Они довольно быстро делаются. Зато вкусно.

zykerka_zuki 24 января 2014 13:21

да я уже и Максиму пожаловалась что так вдруг зраз и пельменей захотелось до жути!!!! обязательно сделаю!!!

alenakogotkova 22 января 2014 13:52

Какие вкусные фото! Очень нравятся)

eastflower 23 января 2014 23:55

Алёночка, спасибо большое! Мне так приятно, что тебе понравилось.

frune4ka 22 января 2014 15:25

Ленчик, я так рада! Люблю соблазнять тебя фотографиями и рецептами:) Ты всегда быстрее всех готовишь:) Увидела, написала, что приготовлю и на следующий день уже и показала. Молодец!!!

eastflower 22 января 2014 17:36

Юленька, умеешь ты меня соблазнить :-)). Спасибо тебе за рецепт и красивые фотографии. А зразы нам очень понравились.

tania_bondarets 23 января 2014 23:52

ох, соблазняешь)

eastflower 23 января 2014 23:52

Ага, на ночь глядя.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast