

Котлеты «черепашки»



На 100 грамм:
Калорийность: **198.39 ккал.**
Белки: **11.63 г.**
Жиры: **16.56 г.**
Углеводы: **0.64 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/kotlety-cherepashki/>

Ингредиенты:

- 300-400 г мясного котлетного фарша
- 5 сосисок
- сыр в пластинках
- соль, перец
- несколько штук гвоздики или горошин черного перца для украшения
- листья салата для подачи

Приготовление:

Сосиску разрезаем вдоль на две половинки, затем поперек.

С одной стороны делаем ножом два надреза. Получается четыре «лапки».

То же проделываем еще с двумя сосисками. Оставшиеся сосиски разрезаем на три части: концы сосисок – это «головки» двух черепашек, а середина – «хвостики». На каждой «головке» делаем горизонтальный надрез – это будущий «ротик».

Фарш солим и перчим, формируем котлеты.

Втыкаем в них «лапки», «хвостик», «головку», из гвоздики или горошин перца делаем глазки.

Переходим к панцирю. Пластинки сыра нарезаем полосками и в виде сеточки выкладываем на котлету – «спинку» черепашек.

Ставим наши котлеты в духовку 180 С на 30-35 минут.

Как только сыр начнет запекаться, накрываем котлеты фольгой. Минут за 5 до конца запекания фольгу снимаем, чтобы дать сыру подрумяниться.

Горячие котлетки выкладываем на зелень и сразу подаем к столу.