



## Куриные котлетки с зеленью и камуном

Вкусные и сочные куриные котлетки зеленью и камуном. Мои дети в восторге!

### Ингредиенты

- 1 кг. куриной грудки
- 3-4 ломтика белого хлеба или халы
- 200 мл. молока (можно заменить водой)
- 1 небольшой кабачок или цуккини
- 2 чашки мелкопорезанной зелени (петрушка, кинза)
- 2 зубчика чеснока
- 1 ч.л. камуна
- 1/2 ч.л. паприки
- 1/2 ч.л. соды
- Соль, перец



### Процесс приготовления

1. Хлеб замачиваем в молоке (можно в воде)
2. Грудку режем крупными кусками и кладем в кухонный комбайн. Добавляем туда же зубчики чеснока и перемалываем в течении 1 минуты. Если остаются мелкие кусочки, то не страшно, не обязательно доводить до консистенции пюре.
3. Натираем на мелкой терке кабачок (не очищаем)
4. Добавляем в процессор натертый кабачок и весь хлеб и перемалываем еще пол минуты то получения более менее однородной смеси
5. Выкладываем в большую миску, добавляем приправы, соль (я кладу 1.5 ч.л.соли и перец по вкусу), зелень и соду. Тщательно перемешиваем.
6. Разогреваем большую сковороду (важно прогреть несколько минут), наливаем оливкового масла, берем ложкой фарш и жарим с двух сторон до готовности на среднем огне. Я не "леплю" котлеты. Мне даже нравится неровная форма, которая получается
7. Не жарьте долго, куриное мясо с грудки очень быстро готовится, можно легко пересушить.