



## Пилешки кюфтета



**Продукти за 10-12 кюфтета: 1 кг. Бяло пилешко месо, 1 вр. Пресен лук, 2 яйца, 2-3 с.л. кисело мляко, черен пипер, червен пипер, Пикантина/или зеленчукова подправка която Вие си използвате, може и само сол/, 100 гр. галета, олио за пържене.**

**Приготвяне: Пилешкото месо се сварява и се нарязва на малки парченца. Лука също се нарязва и с всички останали съставки/без олиото/ се замесват кюфтетата. Оформят се по-големички и плоски кюфтета, за да сте сигурни, че няма да ви се разпаднат докато ги пържите. Престояват за около 30 мин. в хладилника, след което се пържат. Вкусни са както топли така и студени. С гарнитура по ваш избор, тези кюфтета са приятен повод да изненадате вашите близки 😊 .Аз приготвих и вкусен „Бейгъл с пилешко кюфте, паниран лук и свежи зеленчуци“. Рецептата може да намерите в категориите: Основни Ястия и Сандвичи.**