



1

Посолите кускус, добавьте половину сливочного масла, залейте кипятком, чтобы вода была на 1 см выше крупы, закройте крышкой. Он будет готов через 7-10 минут.



2

С хлеба срежьте корочку, мякоть порежьте, залейте сливками, немного разомните и оставьте для размокания.



3

Мелко нарежьте лук и обжарьте на растительном масле.



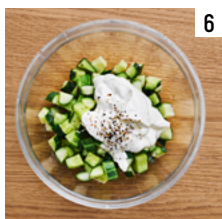
4

Мелко нарежьте ножом мясо (можно пропустить через мясорубку). Смешайте его с потертым хлебом и жареным луком. Посолите, поперчите по вкусу и перемешайте.



5

Сформируйте небольшие котлетки диаметром 5-6 см и жарьте на разогретой сковороде на среднем огне по 3-4 минуты с каждой стороны до готовности.



6

Огурцы нарежьте небольшим кубиком, посолите, поперчите, заправьте 1/2 банки сметаны.



7

Перед подачей кускус тщательно перемешайте, добавьте оставшуюся часть сливочного масла. Выложите котлетки и подавайте с огуречным салатом.