



1

Разогрейте духовку до 200 °С. Мелко порубите зелень и чеснок.

Сливочное масло комнатной температуры смешайте с зеленью и чесноком. Добавьте соль по вкусу.



2

Сформируйте из этой массы 4 равных куска (как на фото) и уберите в морозилку, чтобы они затвердели (на 10 минут).



3

Куриный фарш посолите и поперчите, вымешайте. Чтобы фарш не прилипал к рукам, смачивайте их в воде. Масляную массу из морозильника заверните в фарш так, чтобы получились котлетки продолговатой формы, отправьте их на 15 минут в холодильник.



4

Взбейте яйца.

Обваляйте котлетки сразу в муке, вымочите в яичной смеси. После вываляйте в панировочных сухарях, затем снова в яйце и сухарях. Котлеты поместите в морозильник еще на 5 минут.



5

Приготовьте кускус. Залейте крупу кипятком на 1 см выше уровня крупы, находящегося в кастрюле, накройте крышкой либо фольгой, оставьте запариваться на 10 минут.



6

Разогрейте растительное масло на сковороде, положите в него котлетки. Обжарьте на среднем огне до золотистого цвета с каждой стороны.

Запекайте в духовке при 200 °С 10 минут в форме для запекания или на противне с пергаментом.

Подавайте котлетки с кускусом.