

## filetes rusos con calabacín a al plancha



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** karmela **Recetizador:** Cosmin Iulian C



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

### Descripción:

se pone a remojar pan duro con leche y se mezcla cuando este blando con la carne, perejil, ajo y los huevos se da forma a los filetes se pasan por harina y se frien después partes en rodajas finas el calabacín y lo pones en la plancha hasta que este dorado y se sirve

### Ingredientes para 4 personas :

- 1 kilo carne picada
- ajo y perejil
- pan mojado en leche
- 1 o 2 huevos
- harina
- 1 calabacín grande,

### Preparación:

#### Paso 1

yo siempre tengo una salsa para acompañar