

Котлеты по-киевски с картошкой.

Для картофельных кусочков:

40 г. картофельного пюре с овощами МакМастер

150 мл кипятка



Для котлеты:

60 г. Концентрата
низкобелкового «Котлетная
смесь Домашняя» МакМастер
100 мл холодной воды

Для начинки:

50 г. сливочного масла
Пучок любой зелени. Мы
использовали укроп.

Приготовление начинки:

50 г. сливочного масла довести до мягкой консистенции при комнатной температуре.

Мелко нарезать зелень и перемешать с размягченным сливочным маслом.

Полученную смесь убрать в холодильник.

Приготовление картофельных кусочков:

40 г. картофельного пюре залить 150 мл воды. Тщательно перемешать. сформовать маленькие биточки и обжарить с двух сторон на масле. Мы использовали растительное.

Приготовление котлеты по-киевски:

К 60 г. Концентрата низкобелкового «Котлетная смесь Домашняя» МакМастер добавить 100 мл холодной воды и дать настояться в течение 20 минут. Полученную смесь разделить на 2 части. Каждую часть раскатать. В полученную лепешку из котлетной смеси выложить застывшее масло с зеленью. Внутрь вложить палочку и сформовать котлету так, чтобы кусок масла был

полностью закрыт. Для упрощения раскатки котлетной смеси ее можно раскатать на пищевой пленке. Полученную котлету обжарить с двух сторон на сковороде.

На тарелку выложить картофельные биточки, котлету и нарезанные овощи. Приятного аппетита!