

Картофельные котлеты с сыром



- время приготовления - 30 минут (без учета времени приготовления сыра)
- количество порций - 3-4 котлеты
- не содержит глютена, количество белка в порции менее 1г.

- Пищевая ценность 100 г.:
белок - 0,55 г.
жиры - 6,7 г.
углеводы - 28,1 г.
энергетическая ценность - 175 кДж/735ккал

Для приготовления картофельной котлеты нам понадобится:

- Быстрорастворимое картофельное пюре - 40 г.
- Сухой концентрат для приготовления сыра - 37 г. (1 упаковка)
- Вода - 150 мл (50 мл для картофельного пюре и 100 мл для сыра)

Для приготовления соуса нам потребуется:

- 50 г. десерта сухого МакМастер со вкусом молока.
- 100 мл воды.

Приготовление:

1. Приготовление сыра:

Добавить в банку к 37 г. сухого концентрата для приготовления сыра 100 мл кипящей воды, быстро размешать вилкой для смачивания всей массы и домешать венчиком миксера на малой скорости в течение 1-2 минут до исчезновения комочков. Разгладить поверхность влажной ложкой, часто смачивая ее водой во избежание прилипания массы. Закрывать крышкой и оставить на 4-6 часов.

2. Приготовление картофельной котлеты:

К 40 г. картофельного пюре добавить 50 мл теплой воды и тщательно перемешать.

Сыр мелко порезать или натереть.

Картофельную массу и сыр поделить на 3-4 части.

Из картофельной массы раскатать круглую лепешку, в центр поместить сыр, и сформовать котлету.

Обжарить котлету с двух сторон на растительном масле.

3. Приготовление соуса:

К 100 мл воды добавить 50 г. десерта сухого молока и взбить в течение 3 минут блендером.

Котлеты поливаем соусом!

Приятного аппетита!