

# КОТЛЕТА ПО-ДОМАШНЕМУ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

УЗНАТЬ БОЛЬШЕ



1 порция



25 мин



просто

## ИНГРЕДИЕНТЫ



150 г котлеты растительные классические «HiBURGER»

64 г огурец малосольный

54 г горошек консервированный

4 г лук зеленый

Для картофельного пюре п/ф:

190 г картофель свежий

1 г соль

20 г сливки 20 %

30 г масло сливочное

### Котлета по-домашнему с картофельным пюре

Вегетарианская еда не может быть проще! Откройте для себя наш рецепт растительных котлет «HiBURGER» со сливочным картофельным пюре, просто супер вкусно!



## РЕЦЕПТ

### 1. ОБЖАРИМ КОТЛЕТЫ

Обжариваем котлеты на растительном масле основным способом.

### 2. ПРИГОТОВИМ КАРТОФЕЛЬ

Приготовление картофельного пюре:

- картофель очищаем от кожуры и варим в кипящей подсоленной воде до готовности
- сливки доводим до кипения, растапливаем масло сливочное
- сливаем воду, картофель размягчаем. Добавляем сливки и сливочное масло. Тщательно перемешиваем до получения однородной массы.

### 3. ПОДАЕМ И НАСЛАЖДАЕМСЯ!

На порционную тарелку выкладываем готовое картофельное пюре и обжаренные котлеты. Огурчик нарезаем на слайсы, выкладываем на порционную тарелку и украшаем консервированным горошком и нарезанным зеленым луком.

## ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (130/73/150 грамм) содержит:			
24	58	40	780 ккал/3270 кДж
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
7	16	11	220 ккал/920 кДж

[Главная страница](#) > [Рецепты](#) > Котлета по-домашнему с картофельным пюре



По вопросам качества  
8-800-200-70-80  
www.efko.ru

© 2021 АО «УК ЭФКО»  
Адрес: Белгородская область,  
с. Малобыково, ул. Белая Вежа, 1

HEALTHY INNOVATION



О НАС ТЕХНОЛОГИЯ КУПИТЬ