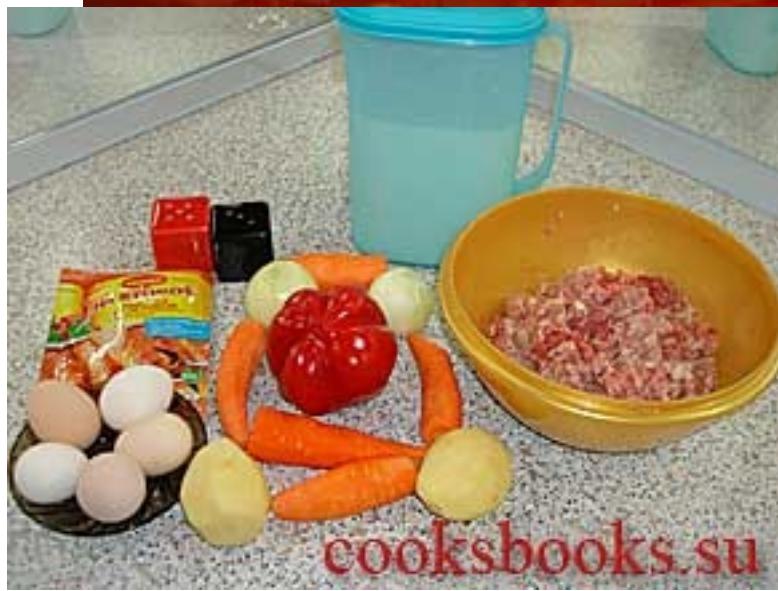


# Котлеты с морковью и перцем запечённые в томатно-сливочном соусе.

Добавил(а) Оля

28.05.09 16:49 - Последнее обновление 03.02.10 05:35



## Продукты

- Фарш мясной - 500 гр.
- Яйцо - 1шт.
- Морковь - 5 шт., картофель - 2 шт.
- Перец - 1 шт., Лук - 1 шт.

## **Котлеты с морковью и перцем запечённые в томатно-сливочном соусе.**

Добавил(а) Оля

28.05.09 16:49 - Последнее обновление 03.02.10 05:35

---

- Кетчуп - 3 ст.л., майонез, молоко или сливки
- Соль, специи, зелень
- Время приготовления 1час.



### **Картофель.**

Сырую картошку трём на средней тёрке, немного отжимаем сок.



### **Морковь.**

## **Котлеты с морковью и перцем запечённые в томатно-сливочном соусе.**

Добавил(а) Оля

28.05.09 16:49 - Последнее обновление 03.02.10 05:35

---

Морковь трём на крупной тёрке.



**Перец.**

Перец нарезаем кубиками.



**Лук.**

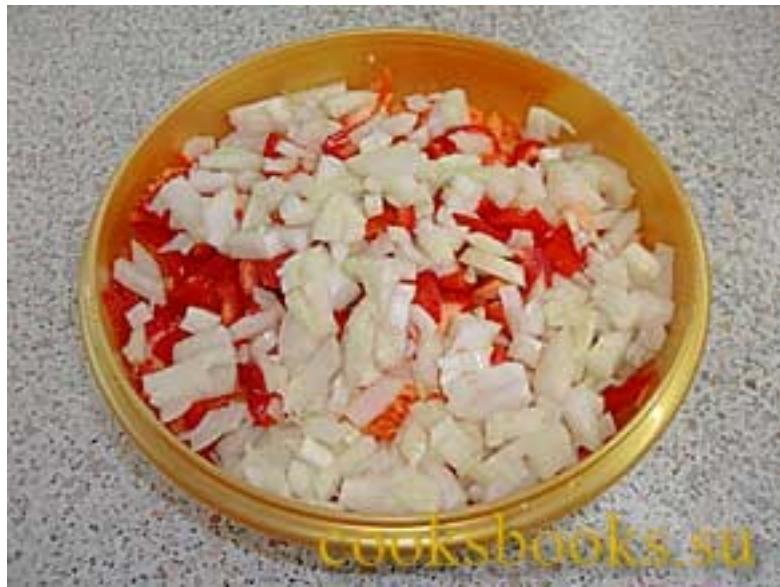
Лук нарезаем кубиками.

# **Котлеты с морковью и перцем запечённые в томатно-сливочном соусе.**

Добавил(а) Оля

28.05.09 16:49 - Последнее обновление 03.02.10 05:35

---



**Фарш.**

Все ингредиенты складываем в фарш. Солим, перчим.



**Фарш.**

Всё хорошо перемешиваем.

# **Котлеты с морковью и перцем запечённые в томатно-сливочном соусе.**

Добавил(а) Оля

28.05.09 16:49 - Последнее обновление 03.02.10 05:35

---



**cooksbooks.su**

**Котлеты.**

Из фарша формируем котлеты, кладём в жаростойкую чашу.

Томатно-сливочный соус я взяла готовый, развелла Магги в молоке.

Можно сделать самим: смешиваем кетчуп 2-3 ст.л. , молоко или сливки 1 стакан, сухую зелень, с

Заливаем котлеты.

## **Котлеты с морковью и перцем запечённые в томатно-сливочном соусе.**

Добавил(а) Оля

28.05.09 16:49 - Последнее обновление 03.02.10 05:35

---



**Котлеты.**

На котлеты можно немного посыпать тёртый сыр и тушить без крышки в разогретой до 180 градусов духовке.

Можно без сыра, тушить при закрытой крышке.

Украшаем тёртым желтком.

Котлеты получаются очень сочные и ароматные.



**Приятного аппетита!**

{kunena\_discuss:12}