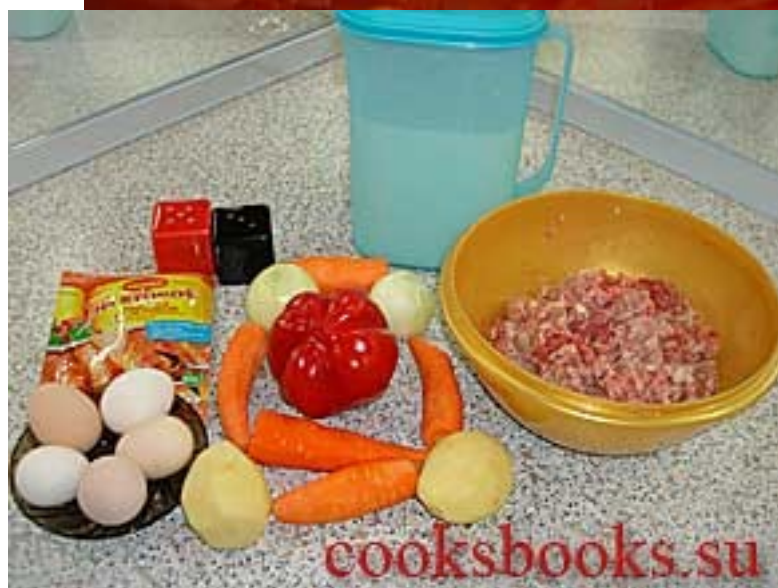


Котлеты с морковью и перцем запечённые в томатно-сливочном соусе.

Добавил(а) Оля

28.05.09 16:49 - Последнее обновление 03.02.10 05:35



Продукты

- Фарш мясной - 500 гр.
- Яйцо - 1 шт.
- 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 1 час.



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



Котлеты.

Из фарша формируем котлеты, кладём в жаростойкую чашу.

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

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

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 град

Можно без сыра, тушить при закрытой крышке.

Украшаем тёртым желтком.

Котлеты получаются очень сочные и ароматные.



Приятного аппетита!

{kunena_discuss:12}