



????????

наборы для приготовления еды · Новосибирск

инструкция из набора — распечатайте и готовьте по шагам

Горячее

Домашние котлеты с пюре

Сочные котлеты с воздушным картофельным пюре — полноценный ужин на четверых за 40 минут.

Время готовки: **40 минут**

Порций: **4**

Вес набора (примерно): **~2 050 г**

Ккал на порцию: **560**

Котлеты «как настоящие»: свежий фарш с луком и специями. Замораживаем их сразу после формовки, чтобы котлеты держали форму в дороге и на сковороде, — по две на тарелку на четверых. Пюре получится нежным, если добавить тёплое молоко и хороший кусок масла — всё уже отмерено. Хватает на всю семью, добавка не останется.

Состав набора

- Котлеты домашние, сформированные, замороженные — 8 шт. (≈640 г)
- Картофель очищенный — 1000 г
- Молоко — 200 мл
- Масло сливочное — 60 г
- Лук репчатый — 120 г
- Специи в пакетике (перец, паприка) — 1 шт.
- Укроп свежий — 30 г

Аллергены: молоко (пюре), яйцо и глютен (котлеты).

Как приготовить — по шагам

- Поставьте картофель вариться в подсоленной воде — около 25 минут на среднем огне.
- Разогрейте сковороду с маслом, выложите замороженные котлеты (не размораживая) и жарьте по 7-8 минут с каждой стороны на небольшом огне под крышкой (в 2 захода).
- Когда картофель станет мягким, слейте воду и разомните в пюре.
- Добавьте тёплое молоко и сливочное масло, взбейте до воздушности.
- В конце жарки приправьте котлеты специями из пакетика, посолите пюре.
- Подавайте по две котлеты с пюре — с овощами или соленьями по желанию.

Совет: не отходите надолго от плиты и держите карточку перед глазами — не торопитесь, каждый шаг занимает пару минут. Готовое блюдо можно проверить на соль и досолить по вкусу.

Хранение и сроки

Котлеты приедут замороженными: сразу уберите их в морозилку, жарить можно прямо из морозилки. Овощи, молоко и остальное храните при 2-6 °C и готовьте до даты на пакете.

Что уже сделано за вас

Все продукты вымыты, очищены, нарезаны и отмерены по пакетам; мясо и соусы — в вакууме. Специи лежат в маленьком пакетике. Из своего нужны только плита, кастрюля/сковорода, соль и вода.

Пошагово — коробки для готовки по Новосибирску
Доставка завтра, бесплатно от 1 500 ₽ · окно 2 часа

Вопросы по готовке: **+7 923 000-00-00**
poshagovo.ru · сделано в Новосибирске