

Котлетки «Нарядные»



500 г котлетного фарша, 300 г картофеля, сливочное масло, 1 яйцо, бекон.

Картофель очистить и сварить.

Приготовить котлетный фарш, добавив в мясной фарш черный молотый перец, специи, яйцо и соль. Готовый картофель тщательно растолочь, добавить сливочное масло, желток и вмешать взбитый белок.

Из фарша сформировать круглые котлетки, обмотать каждую полоской бекона, положить на смазанный растительным маслом противень. Воздушное картофельное пюре поместить в кондитерский мешок и выложить сверху котлет (или просто выложить ложкой).

Поместить котлеты в разогретую до 200° духовку и запечь до готовности. Очень вкусно!

Время приготовления 35 минут