

*Технология приготовления блюд
из макаронных изделий с
котлетами*

Наливаем в кастрюлю воду и ставим на плиту. Кипятим, добавляем соль.



Опускаем в кипящую воду макаронные изделия и варим, помешивая 20-25 минут.



Откидываем макаронные изделия на дуршлаг.



Заправляем растопленным сливочным маслом, перемешиваем.



В мясо пропущенную через мясорубку с замоченным в молоке хлебом добавляем
СОЛЬ.



Перемешиваем до однородной консистенции.



Дозируем и формируем котлеты.



Сформированные котлеты панируем в сухарях и обжариваем 5 мин с обеих сторон, доводим до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 5-7 минут.



Для подачи готовые макароны выкладываем порционно на тарелку.



К макаронным изделиям добавляем котлеты. Горячее блюдо к подаче готово!



Приятного аппетита!

