

Котлетки из трески



Вкусные, сочные, нежные котлетки собственного производства вы можете приготовить любым способом: запечь в духовке, приготовить на пару или просто обжарить на сковороде. Отличным и полезным гарниром будут овощи - свежие или приготовленные, а также крупы или макаронные изделия. Попробуйте с рисом, киноа или булгуром.

Способ приготовления:

Требуют предварительной разморозки.

На сковороде разогреть растительное масло, выложить котлетки и жарить на среднем огне под крышкой 8-10 минут, переворачивая каждые несколько минут.

А также вы можете приготовить котлеты на пару или запечь в духовке, на гриле или решетке мангала. Подавать, посыпав зеленью, с нашим фирменным соусом тар-тар.

Состав: треска филе, картофель очищенный, батон, яйцо куриное, лук репчатый обжаренный, соль, перец черный молотый, масло растительное, бульон рыбный, масло сливочное, молоко.

Хранение: Продукт повторной заморозке не подлежит. Хранить в морозильной камере при t не ниже -18С в течение 21 суток с момента изготовления.