Image not found or type unknown

Продукты Bravolli:

Image not found or type unknown

Барбекю панировка «Копченая паприка & Специи»

Image not found or type unknown

Рис Басмати экстрадлинный для плова

Рецепты Bravolli > Закуска

Котлеты в ароматной барбекю панировке

Сложность: Вложить душу

Способ приготовления:

- Фарш смешать с мелко нарезанными луком и чесноком, добавить замоченный в молоке хлебный мякиш, яйцо, соль и тщательно перемешать.
- Сформировать котлеты толщиной 1-1,5 см, обвалять их в панировке и обжаривать на смазанной маслом сковороде на слабом огне с каждой стороны до появления золотистой корочки.

Image not found or type unknown Image not found or type unknown Image not found or type unknown Image not found or type unknown

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI

В качестве гарнира рекомендуем рис басмати Bravolli