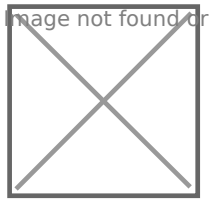
Рецепты Bravolli > Закуска

Котлеты в ароматной барбекю панировке

Сложность: Вложить душу

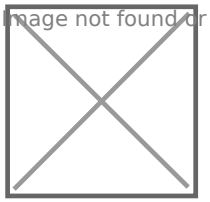


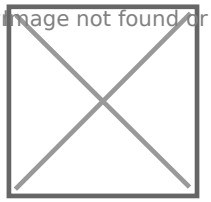
Барбекю панировка «Копченая паприка & Специи»

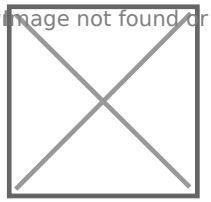
Рис Басмати экстрадлинный для плова

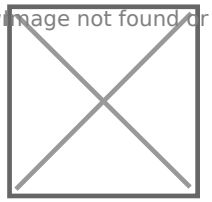
Способ приготовления:

- 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.









Совет от бренд-шефа BRAVOLLI

В качестве гарнира рекомендуем рис басмати Bravolli