

## ПРОЕКТ: «Поваренная книга ВеДеДо»

Лисина Надежда Петровна

1. «Мини котлетки – маленьким деткам!»
2. Блюдо для ДОУ
3. Второе блюдо
4. Фотография блюда



5. Фотографии процесса изготовления блюда



**Рецепт**  
**«Мини котлетки - маленьким деткам»!**

*Ингредиенты:*

- Филе цыпленка 500 гр.
- Яйцо 2 шт.
- Мука 200 гр.
- Масло растительное 30 гр.
- Макароны твердых сортов 300 гр.
- Сметана 200гр.
- Помидоры 1 шт.
- Огурец 1 шт.
- Укроп 100 гр.
- Сыр 100 гр.
- Соль по вкусу

*Приготовление:*

- Филе цыпленка мелко нарубить, добавить 2 яйца, 200 гр. муки, посолить.
- Смазать противень растительным маслом, слепить маленькие котлетки, выложить их на противень и запекать в духовом шкафу при температуре 180 градусов в течении 20-25 минут до образования румяной корочки.

Гарнир:

- Отварить макароны твердых сортов, посыпать тертым сыром и запекать в духовом шкафу при температуре 180 градусов в течении 7-10 минут.

Соус:

- Мелко нарубить укроп, смешать со сметаной, немного посолить.
- Выложить на тарелку котлетки с макаронами, полить соусом и украсить красиво порезанными помидором и огурцом. Приятного аппетита наши любимые детки.

24 марта 2013 год.