



КОТЛЕТА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

УЗНАТЬ БОЛЬШЕ



2 порции



15 мин



Просто

ИНГРЕДИЕНТЫ



400 г	котлеты растительные классические «hiburger»
50 г	томат свежий
62 г	сыр моцарелла
6 г	базилик свежий
Томатный соус:	
150 г	томаты протертые
75 г	репчатый лук
2 г	сахар
1 г	соль

СКАЧАТЬ PDF

Котлета по-итальянски

Позвольте себе насладиться любимыми привычными котлетами, но по вегетарианскому рецепту! Просто используйте в приготовлении растительные котлеты «HiBurger» и откройте новый неповторимый вкус для себя.



РЕЦЕПТ

1 ЭТАП

Обжариваем Хайбургер с двух сторон на растительном масле по 2 минуты.

2 ЭТАП

Приготовим томатный соус. Соединяем протертые томаты, репчатый лук, добавляем сахар и соль по вкусу. Измельчаем блендером. Доводим до кипения и снимаем с плиты.

3 ЭТАП

На порционную тарелку выкладываем обжаренные котлеты. Сверху кладём нарезанный сыр моцарелла, кольцами помидоры, томатный соус и украшаем листиками базилика.

СОВЕТ

Вы можете экспериментировать с начинкой, благодаря чему получите для себя гамму новых неожиданных вкусовых сочетаний.

#растительные котлеты

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (250 грамм) содержит:			
25	48	18	597

100 грамм блюда (изделия) содержит:

10	19	7	239
----	----	---	-----



По вопросам качества
8-800-200-70-80
www.efko.ru

© 2021 АО «УК ЭФКО»
Адрес: 394018, г.Воронеж,
ул. Таранченко, 40

HEALTHY INNOVATION



[О НАС](#)

[ТЕХНОЛОГИЯ](#)

[КУПИТЬ](#)