

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ

На выход запеканки в 160 гр необходимо (в гр): говядина бескостная-59, картофель-200, лук-13, масло сливочное-3, сухари панировачные-3.

Мясо варят, печень измельчают на мясорубке и припускают до готовности. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют припущенный лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, или сковороду, разравнивают, кладут измельченные мясopодукты с луком, а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным, сметанным с томатом.

ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ

На выход голубцов ленивых в 160 гр необходимо (в гр): говядина бескостная-81, капуста белокочанная-120, лук-15, крупа рисовая- 8, масло сливочное-4, яйцо куриное-5.

Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В Подготовленный мясо- капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голбцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут.

Отпускают вместе с соусом- сметанным, сметанным с томатом или сметанным с томатом и луком.

КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ

На выход котлет рыбных любительских в 80 гр необходимо (в гр): лук репчатый - 7.14, масло сливочное-3, морковь- 21.33, рыба – 55, хлеб пшеничный – 6, яйцо куриное - 0.25.

Филе рыбы измельчают вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, вареной морковью, припущенным луком репчатым, добавляют яйца, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты. Изделия кладут в сотейник, смазанный сливочным маслом, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 минут. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным. Гарнир - картофельное пюре.