



Сандо сэндвич с Чеддером, пожарской котлетой



Ингредиенты

- Пожарская котлета:
- Филе куриное 70 г
- Хлеб (кубики гренки) 10 г
- Сливки 20 мл
- Масло сливочное 10 г
- Соль 1 г
- Перец черный 1 г
- Сухари панко 10 г
- Сэндвич:
- Тостовый хлеб 100 г
- Пожарская котлета 1 шт
- Айсберг 10 г
- Домашний майонез 30 г
- Морковь по-корейски 20 г
- Красная капуста 10 г
- Лук красный соломка 5 г
- Сыр Бистро Чеддер Hochland Professional, ломтик 1 шт

Приготовление

Пожарская котлета:

Замешать все в фарш, сформировать котлету и запанировать ее.

Затем обжарить до готовности.

Сэндвич:

На тостовый хлеб намазать домашний майонез, уложить все овощи, пожарскую котлету и сыр плавленый Чеддер Hochland Professional

Накрыть вторым ломтиком, разрезать пополам.

Тип продукта



Плавленный сыр в ломтиках Бистро
Чеддер
369 г