

МАННЫЕ БИТОЧКИ С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ

Ингредиенты:

манная крупа, молоко, яйцо, сахар, мед,
малина с/м, мята, сливочное масло.

🕒 40 минут

🍳 254 ккал; БЖУ 6/7/41 (на 100 г)

🍽️ 680 г (все блюдо)

❄️ Предварительно разморозьте малину



Молоко доведите до кипения, всыпьте сахар, постепенно всыпьте манную крупу (оставьте немного для 2 шага). Помешивая, варите 1-2 минуты, должна получиться густая каша. Кашу остудите, добавьте яйцо и хорошо перемешайте руками.



Сформируйте шарики, обваляйте в оставшейся манной крупе, придайте приплюснутую форму. На разогретой сковороде обжарьте биточки на сливочном масле по 2-3 минуты с каждой стороны до образования золотистой корочки.



В сотейник выложите малину, мед, 50-70 мл воды и проварите 2 минуты на среднем нагреве, помешивая.



Подавайте манные биточки с малиновым вареньем.

! Количество соли, перца, сахара, специй, соусов, заправок и острых ингредиентов регулируйте по вкусу