

# РУБЛЕНЫЕ КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ (по маминому рецепту)



⌚ 40 минут

📋 703 ккал; БЖУ 64,5/26,5/49 (каждая порция)

🍽️ 400 г (каждая порция)

❄️ Предварительно разморозьте куриное филе, картофельные дольки, мини-морковь и брюссельскую капусту

## Ингредиенты:

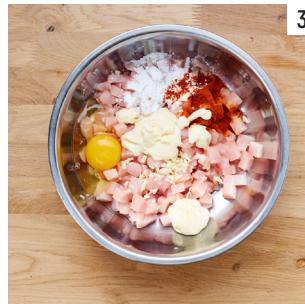
филе куриное, майонез, яйцо, паприка, картофельные дольки, брюссельская капуста, мини-морковь, приправа Прованская травы, чеснок, крахмал.



1



2



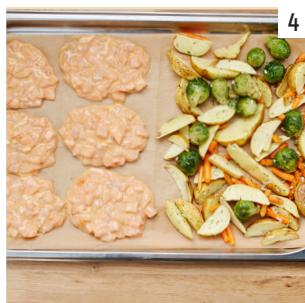
3

Разогрейте духовку до 180 °C.

Куриное филе нарежьте мелким кубиком, чеснок мелко порубите.

В размороженные овощи и картофельные дольки добавьте половину мелкорубленого чеснока, прованские травы, ложку растительного масла, соль, перец по вкусу, перемешайте и оставьте мариноваться на 10 минут.

Смешайте в миске куриное филе, оставшийся чеснок, паприку, крахмал, майонез, яйцо. Посолите, поперчите. Тщательно перемешайте.



4



5

На противень расстелите пергамент, смажьте его растительным маслом. Выложите овощи, столовой ложкой распределите котлетную массу в виде отбивных.

Запекайте в разогретой духовке при 180 °C 14-17 минут.

Готовые котлетки подавайте с овощами.

## МАМИНА ЕДА

Никто не поспорит, что с маминой едой ничего не сравнится. Поэтому на этой неделе появилось любимое мамино блюдо нашего шеф-повара Алексея Павловича.

Если в вашей коллекции тоже есть такие рецепты, которыми вы хотите поделиться со всеми, мы только ЗА.

Присылайте их на почту [on@rebox.by](mailto:on@rebox.by) и наши повара проработают и постараются включить их в наше меню;)