



## КОТЛЕТКИ ИЗ ИНДЕЙКИ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ




 45 минут

 149 ккал; БЖУ 12/5/14 (на 100 г)

 420 г (каждая порция)

### **Ингредиенты:**

*фарш из индейки, лук,  
томат, сыр, картофель,  
тимьян, зелень.*

 Предварительно разморозьте фарш из индейки

## КЛАССИК-МЕНЮ



1  
Разогрейте духовку до 180°C. Картофель очистите, нарежьте дольками, выложите в форму для запекания или на противень, посолите, поперчите, добавьте листики тимьяна. Сбрызните растительным маслом, перемешайте. Запекайте в разогретой духовке 25-30 минут.



2  
Лук мелко порежьте, томаты - кружочками, сыр натрите на терке, зелень мелко порубите.



3  
В фарш добавьте репчатый лук, соль, перец. Хорошо перемешайте, сделайте котлетки одинакового размера. Положите их на пергамент, запекайте в духовке около 15 минут.



4  
Достаньте котлеты из духовки, положите на каждую ломтики томата, посыпьте сыром и отправьте в духовку еще на 7 минут.



5  
Готовые котлетки подавайте с запеченным картофелем, посыпав зеленью.