

КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕРТОГО КАРТОФЕЛЯ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЧЕСНОКОМ



Котлеты из тертого картофеля, запеченные с чесноком

Способ приготовления

1/5 чеснока очистите, нарежьте ломтиками и жарьте на растительном масле до получения золотистого цвета. Обсушите на бумажном полотенце. Остальной чеснок очистите и измельчите. Сливочное масло перемешайте с протертым чесноком, посолите немножко и охладите. [Треугольники из тертого картофеля](#) жарим на растительном масле по рецепту, указанному на упаковке. Укладываем на них 0,5 см слой чесночного масла и запекаем при температуре 220°C. После запекания посыпаем жареным хрустящим чесноком.

Ингредиенты

- | [Треугольники из тертого картофеля](#) 20 шт.
- | Сливочное масло 0,2 кг
- | Чеснок 0,09 кг
- | Растительное масло 0,35 л
- | Соль по вкусу



Сервис с улыбкой