

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК С RÖSTIKO



Ингредиенты

- Круглые котлеты из тертого картофеля 30 шт.
- Колбаски 10 шт.
- Помидоры 10 шт.
- Лук 1 шт.
- Кетчуп 300 г

Английский завтрак с röstiko

Способ приготовления

Круглые котлеты из крупно натертого картофеля (Aviko Röstiko Rounds) приготовьте по рецепту, указанному на упаковке. Колбаски пожарьте и положите на тарелку. Добавьте порезанный помидор, посыпьте поджаренным луком и подайте с кетчупом.

Хороший совет

Блюдо можете подавать также с салатом из свежих овощей. Колбаски можете заменить сосисками. Подойдет также яичница-глазунья.



Сервис с улыбкой