

Котлеты из картофеля с зеленым соусом

Ингредиенты

■	Картофель - 800 г
■	Щавель - 150 г
■	Шпинат - 100 г
■	Лук-шалот - 4 шт
■	Сливки - 250 мл (22%)
■	Сливочное масло - 1 ст.л
■	Сухари - панировочные, 100 г
■	Растительное масло - 6 ст.л
■	Соль -
■	Перец -



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Картофель очистите и отварите на среднем огне в подсоленной кипящей воде до полной готовности. Он должен легко протыкаться шпажкой. Слейте воду, картофель оставьте при комнатной температуре немного обсохнуть. Растолките в пюре, добавьте соль, перец, половину измельченного щавеля и шпината, пару столовых ложек сухарей, растопленное сливочное масло и хорошо все перемешайте. Из получившегося картофельного фарша сформируйте небольшие котлетки и обваляйте их в оставшихся сухарях.

2

Лук-шалот очистите, разрежьте пополам или на четыре части. Разогрейте большую сковороду, влейте растительное масло и обжаривайте котлеты до золотистого цвета. Затем переверните, добавьте лук и жарьте еще 4-5 минут. Переложите котлеты на тарелку, а в сковороду к луку влейте

сливки и тушите 3–4 минуты. Добавьте оставшийся щавель и шпинат (крупные листья нарежьте) и оставьте на огне еще на 1–2 минуты. В конце посолите, поперчите и подавайте вместе с котлетами.



Приятного вам аппетита :)