



Фирменные котлеты с диким рисом и соусом песто

Ингредиенты

1 персону

Котлеты фирменные.....	2 шт
Рис Жасмин.....	60 гр
Бasilik свежий.....	30 гр
Масло оливковое.....	15 гр
Орех кедровый.....	5 гр
Сыр пармезан.....	10 гр
Кукуруза в початках мини.....	40 гр
Помидоры черри.....	20 гр

Этапы приготовления

1. Котлеты и кукурузу початок обжариваем с двух сторон на сковороде гриль.
2. Убираем в духовку на 10 минут при температуре 190 градусов.
3. Рис отвариваем.
4. Basilik, масло, пармезан и орех прибиваем блендером и смешиваем с

ГОТОВЫМ РИСОМ.

5. На тарелку выкладываем котлеты, гарнируем рисом, песто, початком кукурузы и помидором черри.