

СОВЕТУЕМ ПРИГОТОВИТЬ



Суфле из отварного мяса с рисом

Ингредиенты:

1. Говядина
2. Яйца
3. Крупа рисовая
4. Соль



Приготовление:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Отварное мясо и вязкую рисовую кашу дважды пропускают через мясорубку, добавляют желтки, сливочное масло, соль, перемешивают, вводят взбитые белки, выкладывают в смазанную маслом форму и варят на пару 25-30 мин.