ИНГРЕДИЕНТЫ

Морковь - 500 г
Молоко - 60 мл
Сливочное масло - 20 г
Манная крупа - 30 г
Яйцо куриное - 1 шт.
Соль - по вкусу
Панировочные сухари - 2 ст.л.

Растительное масло - для обжаривания (опционно)

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Морковные котлеты как в детском саду готовить я научилась совсем недавно, когда моя внучка приехала ко мне на каникулы. Я, как ответственная бабушка, решила, что у нас ребенок будет питаться только полезной пищей. Скажу честно, давалось мне это с трудом, но вот морковные котлеты как в детском саду - уходили у нее на ура, мало того, эти котлеты пришлись по вкусу и моему мужу.

Морковные котлеты для детей - вкуснейшее блюдо! Для внучки я всегда запекала их в духовке, а вот мужу и себе жарила в растительном масле на сковороде.

Итак, подготовим все продукты, вспомним детство и сделаем вкуснейшие котлеты из моркови как в детском саду.

Морковь очистим от верхней кожуры и натрем на крупной терке. Выложим натертую морковь в сотейник, добавим молоко.

Добавим также немного сливочного масла. Посолим морковь, просто щепотку бросим, немного, мы же для ребенка готовим.

Поставим сотейник на минимальный огонь и протушим морковь до готовности, минут 20.

Когда морковь будет готова, всыпем в сотейник к ней манку и продолжим варить содержимое сотейника еще 7 минут.

После этого морковь достаем из сотейника, даем ей остыть немного, чтобы можно было фарш морковный взять руками и не обжечься.

Добавляем к фаршу куриное яйцо и хорошо вымешиваем фарш.

Я готовлю часть котлет в духовке, а часть - на сковороде. Для деток лучше котлеты запечь, так намного полезнее получится.

Берем немного морковного фарша, формуем котлету и обваливаем ее в сухарях, помещаем котлеты на противень и отправляем в разогретую до 180 градусов С духовку на 15 минут.

Ставим сковороду на огонь, вливаем растительное масло и обжариваем котлеты до румяной корочки по 3-4 минуты с каждой стороны.

Морковные котлеты как в детском саду готовы. Подаем котлеты порционно, детям лучше подать морковные котлеты со сметаной. Мой муж любит такие котлеты с бальзамическим кремом.

Приятного аппетита!