

**Муниципальное автономное
дошкольное образовательное
учреждение Ковдорского района
детский сад №29 «Сказка»**

**Рулет картофельный с
МЯСОМ**

«Сказочный Филлин»

Набор продуктов для приготовления рулета картофельного с мясом



Пошаговая технология приготовления

1. Отварное мясо пропускают через мясорубку, соединяют с пассированным луком и перемешивают



2. Картофель варят, в горячем виде пропускают через протирающую машину (мясорубку), добавляют сливочное масло, взбитое яйцо и хорошо перемешивают



3. Протертый картофель выкладывают на чистую смоченную водой салфетку, разравнивают



4. На картофель ровным слоем выкладывают мясной фарш и придают форму рулета с помощью салфетки



5. Сделанный рулет перекладывают на смазанный маслом противень швом вниз, затем смазывают сливочным маслом и запекают в духовом шкафу



6. Рулет запекался при температуре 250* - 280* в течение 30 минут. Готовый рулет смазывают сливочным маслом



7. Готовый рулет нарезают на порционные куски, украшают свежим огурцом, укропом, вареной морковью и придают форму головы филина



Приятного аппетита!



Пробу блюда снимает независимое детское жюри



Как на кухне «Сказочной»
повара трудились.
Птичку расчудесную
сотворить решились.
Кукурузка на глаза, огурцы,
как ушки,
Клюв – морковка и укроп с
петрушкой,
Мясо и картошка, маслица
немножко.
Филин «Сказочный» хорош
Вкуснее в Ковдоре не
найдешь!

