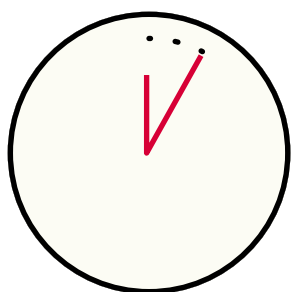




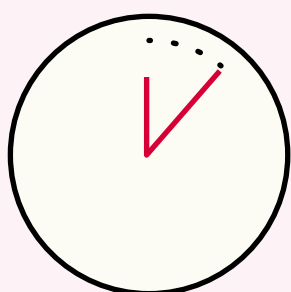
Котлета Куриная «ПФ-100»

Этапы



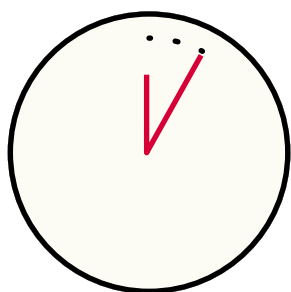
Подготовка

2 минуты



Приготовление

5 минут

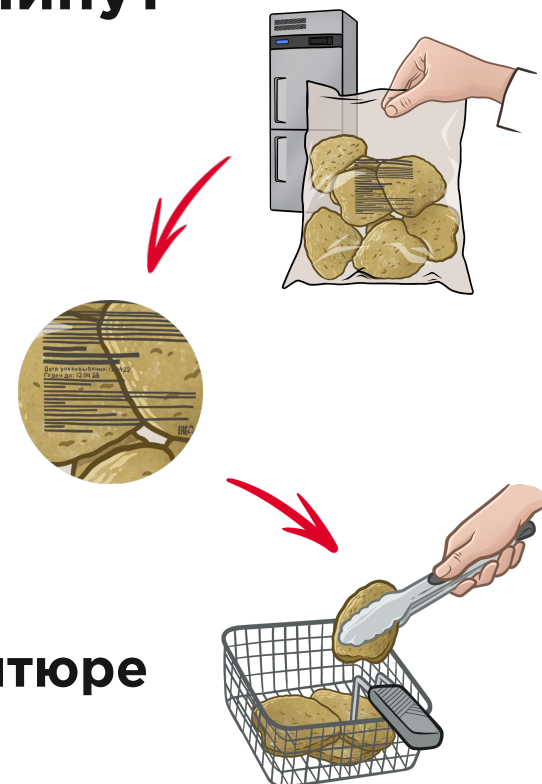


Сервировка

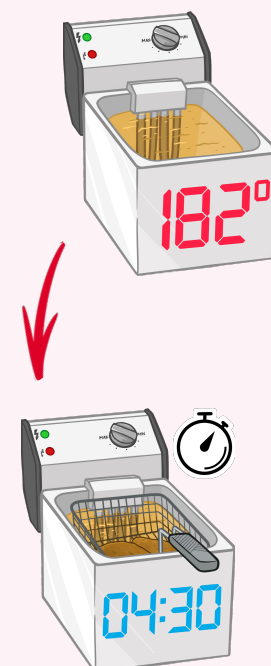
2 минуты

Время приготовления 9 минут

1. Достаем котлету из морозилки
2. Сверяем сроки годности
3. Вскрываем упаковку и перекладываем котлету в емкость для жарки **во фритюре**



4. Заранее разогреваем фритюр **до 182 °С**. Используем только фритюрное масло!
5. Жарим котлеты **4 минуты 30 секунд**



6. Достаем котлеты из фритюра и помещаем на салфетку, чтобы промакнуть от лишнего масла
7. Красиво сервируем
8. Подаем!

