

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ГУРМАНОВ

Мясные тефтели

Ингредиенты

На 4-6 порций
500 г смешанного фарша (свиного и говяжьего)
250 мл молока
150 мл белых молотых сухарей
1 яйцо
1 луковица
соль, белый перец
молотый душистый перец

Способ приготовления

Мелко нарезанный репчатый лук пассеруйте до мягкости в небольшом количестве масла. Залейте сухари молоком. Смешайте мясной фарш с луком, яйцом, смесью молока и сухарей и специями, желательно в кухонном комбайне. Если фарш получился слишком густой, можно добавить немного воды. Поджарьте одну пробную тефтельку и попробуйте на вкус. Затем при помощи двух ложек сформируйте маленькие шарики и выложите их на тарелки, сполоснутые водой.

Жарьте тефтели на раскаленной сковороде в большом количестве масла, обжаривая их со всех сторон до образования корочки. Периодически встряхивайте сковороду. Тефтели с картофельным пюре или отварным картофелем и тертой брусникой с сахаром.



Рубленый бифштекс

Ингредиенты

На 4-6 порций
500 г говяжьего фарша
100-200 мл воды
3 яичных желтка
1/2 луковицы
150 г маринованной свеклы + маринад
35 г каперсов
соль, белый перец

Способ приготовления

Мелко порежьте лук, свеклу нарежьте мелкими кубиками. Хорошо перемешайте фарш вместе с желтками, небольшим количеством воды, солью и перцем. Добавьте лук, каперсы и свеклу, а также немного свекольного маринада. Сформируйте небольшие бифштексы круглой формы. Разогрейте масло на сковороде и быстро обжарьте их с обеих сторон. Готовое блюдо должно быть не до конца прожаренным.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ГУРМАНОВ

Картофельные клецки

Ингредиенты

На 4-6 порций
10 картофелин средней величины
2-3 яичных желтка
250-300 мл муки
1 ч. ложка соли
1 луковица
200 г соленой свиной грудинки
2 ч. ложки душистого перца крупного помола

Способ приготовления

Почистите картофель, отварите его и сделайте пюре. Добавьте яйцо и соль. Дайте пюре остыть, после чего смешайте его с мукой. Хорошо перемешайте полученную массу и скатайте в длинную колбаску. Мелко нарежьте луковицу, свинину нарежьте мелкими кубиками. Быстро обжарьте свинину вместе с луком и добавьте молотый душистый перец. Нарежьте подготовленную картофельную колбаску крупными кусками в палец толщиной, в середине каждого куса сделайте углубление и заполните его начинкой. Скатайте каждый кусок в ровный гладкий шарик так, чтобы начинка оказалась в середине. Опускайте подготовленные клецки в кастрюлю с подсоленной кипящей водой и варите на медленном огне без крышки в течение 5-6 минут после того, как они всплывут на поверхность. Подавайте с брусничкой и растопленным сливочным маслом. Можно также разрезать клецки пополам и обжарить их в масле.



Картофельные оладьи

Ингредиенты

На 4-6 порций
1 яйцо
150 мл муки
300 мл молока
2 ч. ложки соли
800 г сырого картофеля
50 г масла
400-500 г соленой свиной грудинки
тертая брусника с сахаром

Способ приготовления

Смешайте муку, молоко, яйцо и замесите тесто, как на блины. Добавьте соль. Почистите картофель и натрите его на крупной терке. Хорошо перемешайте тесто и жарьте некрупные оладьи с обеих сторон в масле до образования румяной корочки. Обжарьте свинину до хрустящей корочки. Подавайте вместе с тертой брусничкой с сахаром.