Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Маленькие фрикадельки с горчичным соусом

6 июня 2012 07:25 · https://open-cook.ru/recipes/malenkie-frikadelki-s-gorchichnym-sousom



Фрикадельки будут маленькими, соус – густым. Готовятся быстро, отличный вариант на ужин после работы.

Рассчитано на 3 порции:

- 200 гр фарша (лучше использовать смесь свиного и говяжьего)
- 1 луковица (если фарш не слишком жирным, возьмите 2 луковицы, чтобы было сочнее)
- соль, перец
- 1 яйцо
- мука

- растительное масло

Для соуса:

- 1 ст.л. муки
- 25 гр сливочного масла
- 1 ст.л. горчицы
- 2 ст.л. сметаны
- 1/2 ч.л. винного уксуса
- соль, перец
- 1/4 стакана воды

В миске смешиваем фарш, яйцо, мелко порезанный лук, соль и перец. Все тщательно перемешиваем и мнем как тесто:



Влажными руками формируем маленькие шарики, слегка обкатываем в муке и выкладываем на противень, смазанный маслом или застеленный пергаментом:



Фрикадельки на противне сбрызгиваем маслом растительным и отправляем в духовку, разогретую до 190 градусов, до золотистого цвета:



В это время готовим соус. Растапливаем сливочное масло и пассеруем на нем муку до кремового цвета:



Добавляя постепенно воду, аккуратно размешиваем, чтобы не было комочков:


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Добавляем горчицу:



И уксус:



Все хорошо мешаем и добавляем сметану:



Солим и перчим, мешаем:



Вытаскиваем из духовки наши фрикадельки:



Подаем фрикадельки с любимым гарниром, выложив на каждую соус:


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Комментарии: 1



stella # 00:38 28.12.2016

супер идея. Еще капусту в фарш 50% вообще будет и полезно
