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

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

Говяжьи котлетки в томатном соусе

4 сентября 2012 11:29 · https://open-cook.ru/recipes/govyazhi-kotletki-v-tomatnom-souse



Отличная штука, надо вам сказать! Но если у вас нет проблем с помидорами, потому что здесь их много. Котлетки получаются сочными и соус их прекрасно добавляет. Хотя грамотный повар вполне резонно скажет, что это скорее просто подлива, чем соус. Но как не назови, а очень вкусно! А еще просто и быстро! На гарнир к котлеткам можно подать все, что угодно, мы кушали с Гратеном

Для 2-х порций (хороших таких порций) понадобится:

- 200 гр говяжьего фарша
- 200 гр мясистых помидорок
- 1 яйцо

- 2 средних луковицы
- 1 зубчик чеснока
- небольшой пучок зелени
- граммов 200 помидорок черри и несколько веточек укропа для украшения
- соль, перец по вкусу
- немножко муки для обваливания в ней котлеток
- растительное масло
- 1/3 стакана воды для соуса
- щепотка острого красного молотого перца

Одну луковицу нарезаем очень-очень мелко. Смешиваем лук, фарш, яйцо, соль и перец в глубокой миске:



Очень хорошо вымешиваем смесь руками:



Чуть влажными руками формируем из фарша небольшие шарики, обваливаем их в муке и складываем на тарелку или доску:



Разогреваем сковороду с маслом и обжариваем на нем котлетки до готовности и хорошей корочки:





Откладываем котлетки в сторону и приступаем к соусу.
Помидоры нужно очень-очень мелко порезать или измельчить блендером, как это сделала я:





Оставшуюся луковицу нарезаем полукольцами и обжариваем на растительном масле:





Когда лук подрумянится, нужно добавить измельченный чеснок:



Обжариваем чеснок с луком секунд 20 и добавляем помидоры:



Добавляем воду, доводим до кипения и держим 4-5 минут:



Теперь добавляем соль, перец, острый перец и измельченную зелень, греем минуту:



Отправляем котлетки на сковороду с соусом и прогреваем минуты 3-5:



Их можно подать на одной тарелке с гарниром, но мы кушали их на тарелке с черри, гратен был отдельно. Помидорки черри разрезаем на 2 половинки, укладываем их по 3 штучки и соединяем веточками укропа, выкладываем к ним котлетки:



Приятного аппетита!






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