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

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

Тефтели с луково-грибным соусом

2 октября 2012 07:47 · https://open-cook.ru/recipes/tefteli-s-lukovo-gribnym-sousom



Очень сытное и вкусное блюдо. В советском сборнике рецептур плохих рецептов нет. Как всегда, готовится быстро и просто.

На 2 порции нам понадобится (количество даю со своими поправками):

- 150 гр фарша (говяжьего или свиного)
- 22-25 гр риса
- мука для панировки
- 60 гр лука (небольшая луковичка)
- соль, перец
- растительное масло

Для соуса:

- 1 средняя луковица
- 150 гр шампиньонов
- 1 зубчик чеснока
- 1 ст.л. муки
- 1,5 ст.л. томатной пасты
- 25 гр воды (я брала 0,5 стакана)
- пучок петрушки
- 25 гр сливочного масла

Для тефтелек смешиваем в миске фарш, отварной рис и измельченный лук, хорошенько все перемешиваем:



Из получившейся смеси делаем шарики (по 3-4 на порцию), обваливаем в муке:



Обжариваем тефтели до красивой корочки:



Для соуса лук нарезаем на полукольца и обжариваем на сливочном масле:



Когда лук станет золотистым:



Добавляем грибы, нарезанные небольшими кусочками6



Когда грибы будут готовы, добавляем измельченный чеснок и обжариваем до яркого чесночного запаха:



Добавляем муку и перемешиваем, обжариваем минутку:



Теперь очередь томатной пасты, перемешиваем и держим на огне минуту:



Вливаем воду и доводим до кипения:



Вводим измельченную петрушку и перемешиваем:



Тефтели складываем в кастрюльку и заливаем соусом, прогреваем 3-5 минут:



Подавала с салатом из овощей:



Приятного аппетита!






open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Комментарии: 2



Наталья # 07:51 3.10.2012

Анютка, "Для тефтелек смешиваем в миске фарш, отварной рис и измельченный рис, хорошенько все перемешиваем:", наверное все-таки измельченный лук))
Обязательно попробую))



Анна Нечаева # 09:26 3.10.2012

Спасибо, Наташа! Уже поправила :)