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

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

Мясные фрикадельки с шампиньонами

30 ноября 2012 13:38 · https://open-cook.ru/recipes/myasnye-frikadelki-s-shampinonami



Еще одно блюдо на случай, если хочется чего-то нового, вкусного и сытного, а времени мало. Готовится быстро и просто.

На 2 порции нужно:

- 250 гр фарша
- 3 ст.л. растительного масла
- 4 зубчика чеснок
- 200 гр шампиньонов
- 3 ст.л. сухого белого вина
- 1 ст.л. измельченной петрушки

- 3 ст.л. воды

Для начала делаем из фарша шарики величиной с грецкий орех.



Нагреваем в сковороде масло и обжариваем на нем фрикадельки на среднем огне 3-4 минуты. добавляем слегка раздавленный чеснок и жарим еще 5 минут.



Добавляем на сковороду вино и воду, прогреваем и снимаем с огня.





На другой сковороде обжариваем грибы минут 5 до золотистого цвета (у меня были маленькие грибы и я их до золотистого цвета не доводила, очень уж они нежные оказались, если у вас крупные, то разрежьте их на 3-4 части). Добавьте их к мясу и поставьте на средний огонь.



Далее жарим мясо и грибы на среднем огне до готовности, у меня на это ушло 4 минуты, но может понадобится и больше времени.



Добавляем измельченную зелень, перемешиваем и держим на огне пол-минутки. На этом этапе я солю.





При подаче поливаем соусом со сковороды и посыпаем оставшейся зеленью, на гарнир был рис в отдельной миске.



Приятного аппетита!


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Комментарии: 2



tamao # 09:46 13.09.2013

добрый день, Анна! не подскажете, какой фарш лучше брать для фрикаделек - говяжий, свиной, смешаннй или даже куриный? делаете ли вы суп с фрикадельками и если да, обжариваете ли вы их перед тем, как бросить в воду?



Анна Нечаева # 10:22 13.09.2013

tamao, здравствуйте! Думаю, что в данном рецепте подойдет любой фарш, в книге использовался свиной, но я готовила из смеси свиного и говяжьего и просто говяжьего фарша. Было очень вкусно. С куриным не пробовала.

Суп с фрикадельками делаю, но не обжариваю их. Я их делаю по маминому рецепту, маленькие фрикадельки обваливаю в муке и отправляю в кипящую воду с картошкой, которая наполовину приготовилась. Обваливаю в муке, потому что так они будут аккуратнее и бульон получается Не мутный и серый.