

Тефтельки под сливочным соусом

"Тающие во рту"



Что нужно:

- фарш смешанный (говяжий + свиной) - 1 кг;
- сливки - 300 г;
- яйца - 4 шт;
- картофелины (крупные) - 2 шт;
- зел. лук - 1 пучок;
- мука - 1 стакан;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Отвариваем картофелины в подсоленной воде минут 20, затем делаем из них пюре;
2. Смешиваем фарш, половину сливок, яйца, пюре, мелко порубленный зелёный лук, солим и перчим;
3. Формируем из фарша тефтельки (шарики), обваливаем в муке и обжариваем до готовности (минуты по 4 с каждой стороны);
4. Пока обжариваются тефтельки делаем соус: смешиваем в сковороде муку, 1 стакан воды, оставшиеся сливки, солим, перчим и варим в течении 10 минут, постоянно помешивая;
5. Перед подачей поливаем тефтельки нашим соусом.