

Экплиссо или Сюрприз



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** простой
- 🍳 **Способ:** жарка
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🍴 **Назначение:** горячее блюдо

Ингредиенты

- Свежие помидоры – 2 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Фарш говяжий – 500 грамм
- Фарш свиной – 700 грамм
- Мука – 200 грамм
- Лук – 3 шт.
- Баклажан – 1 шт.
- Сыр Фета – 300 грамм
- Кинза

Для соуса:

- Сливки – 36%
- Тертый желтый сыр

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Шаг 1. Помидоры очистить от кожуры и нарезать кубиками, морковь – кольцами. Пропустить 2 лука через блендер, 1 лук – мелко нарезать. Баклажан – мелко нарезать кубиками.

Шаг 2. Смешать все ингредиенты, кроме сыра и кинзы. Из полученной смеси сделать шарики. В каждый шарик положить немножко Феты. Поджарить на мелком огне со всех сторон.

Шаг 3. Вскипятить сливки 15 секунд, добавить тертый сыр. Полить мясные шарики сливочным соусом и украсить кинзой.

Блюдо подавать в горячем виде.

Приятного аппетита или Кали сас орекси!