**Рецепт шведских фрикаделек**

**Ингредиенты**

Фарш говяжий - 900 г

Панировочные сухари - 70 г

Яйцо куриное - 1 шт.

Душистый перец молотый - 1/2 ч. л.

Мускатный орех - 1/2 ч. л.

Лук красный репчатый – 1 шт.

Чеснок сухой - 1 ч. л.

Перец черный молотый - ½ ч. л.

Соль - 1 ч. л. или по вкусу

Растительное масло - 2 ст. л.

Зелень (петрушка) – по вкусу

Брусничный соус – для подачи

**Для сливочного соуса**

Мука - 5 ст. л.

Сливочное масло - 30 г

Бульон говяжий - 700 мл

Сливки 23-30% - 100 мл

Горчица дижонская - 2 ч. л.

Соль - по вкусу

Перец черный молотый - по вкусу

**Для брусничного соуса**

Брусника — 100 г

Вода — 50 мл

Корица — 1 щепотка.

Имбирь (сушеный) — 1 щепотка

Сахар — 30 г

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить шведские фрикадельки? Подготовим продукты. Вкуснее всего такие фрикадельки получаются из говяжьего фарша.

**Шаг 2**

Добавляем в мясной фарш мелко нарезанную петрушку, душистый и черный молотый перец, мускатный орех, сухой чеснок и соль. Все хорошо перемешиваем.

**Шаг 3**

Красный репчатый лук очищаем и нарезаем мелким кубиком. Отправляем в фарш.

**Шаг 4**

Всыпаем панировочные сухари и вбиваем яйцо. Всё тщательно перемешиваем до состояния однородности.

**Шаг 5**

Теперь формируем смоченными в воде руками небольшие фрикадельки размером чуть больше, чем грецкий орех.

**Шаг 6**

В разогретую сковороду вливаем растительное масло и перекладываем в неё фрикадельки. Жарим 10 минут на среднем огне. Затем переворачиваем и обжариваем на другой стороне до румяной корочки.

**Шаг 7**

**Теперь приготовим сливочный соус для шведских фрикаделек**. Для этого в чистую сухую сковороду всыпаем 5 столовых ложек муки.

**Шаг 8**

Обжариваем муку на слабом огне, постоянно помешивая лопаточкой, чтобы не подгорело, до золотистого цвета.

**Шаг 9**

Затем добавляем сливочное масло, вливаем тонкой струйкой горячий говяжий бульон (его можно сделать из говяжьих кубиков) и всё хорошо перемешиваем, чтобы не было комочков.

**Шаг 10**

Кладём в соус соль по вкусу, чёрный молотый перец и дижонскую горчицу. Хорошо перемешиваем.

**Шаг 11**

Вливаем тонкой струйкой жирные сливки и варим сливочный соус на слабом огне до загустения.

**Шаг 12**

Выкладываем в сковороду с соусом фрикадельки и тушим 10 минут на слабом огне под крышкой.

**Шаг 13**

Готовые шведские фрикадельки в сливочном соусе на сковороде посыпаем измельчённой зеленью и подаём к столу.

**Шаг 14**

Раскладываем по тарелкам, поливаем соусом со сковороды. На гарнир можно сделать, например, картофельное пюре и подать с брусничным соусом, как в Икеа.

**Шаг 15**

**Как приготовить брусничный соус для шведских фрикаделек**

В кастрюлю наливаем воду, всыпаем сахар и пряности. Доводим до кипения. Кладём ягоды, разминаем толкушкой, накрываем крышкой и варим около 10 минут, иногда перемешивая. Остужаем и пробиваем в чаше блендера до однородности.

Приятного аппетита!