

# Фрикадельки со сливочным соусом



**IKEA® FOOD**

# Фрикадельки со сливочным соусом

## 30-40 фрикаделек, 4 порции:

250 г фарша из говядины  
250 г фарша из свинины  
1 яйцо  
200-300 мл сливок (или молока) и вода  
2,5 столовых ложки тонко нарезанного лука  
50 мл несладких панировочных сухарей  
2 охлажденные отварные картофелины  
4-5 столовых ложки сливочного масла, маргарина или растительного масла  
соль, белый перец, (душистый перец)

## Как приготовить:

Обжарьте лук до золотистого цвета с двумя столовыми ложками сливочного масла, разомните картофель и слегка смочите водой панировочные сухари. Перемешайте все ингредиенты, чтобы получился однородный фарш необходимой густоты и обильно посыпьте солью, добавьте белый перец и (по желанию) мелкопомолотый душистый перец. Слепите из фарша круглые фрикадельки и обваляйте их в муке, затем жарьте на слабом огне в большом количестве масла.

## Соус, 4 порции:

100 мл сливок  
200 мл воды или говяжьего бульона  
китайский соевый соус  
(1 столовая ложка муки высшего сорта)  
соль, белый перец

**Как приготовить:** Доведите до кипения воду или говяжий бульон в кастрюле. Процедите бульон и добавьте сливки. Процедите бульон и добавьте сливки. По вкусу сделайте соус гуще, посыпав его мукой. Добавьте специи и подавайте соус и фрикадельки с только что сваренным картофелем, брусничным джемом, зелеными листьями салата и солеными или маринованными корнишонами.



**LINGONSYLT**  
брусничный джем  
400г

**149.-**

# Рулеты с маринованным лососем



IKEA® FOOD

# Рулеты с маринованным лососем

**16 штук, 4 порции:**

2 мягких лепешки TUNNBRÖD

200 г МАРИНОВАННОГО ЛОСОСЯ

1 банка ДРУВАН СОУСА ДЛЯ  
СЛАБОСОЛЕННОГО ЛОСОСЯ

**Как приготовить:**

Смешайте маринованный лосось, лук  
и соус. Добавьте немного черного  
перца и соли по вкусу. Намажьте  
получившуюся массу на лепешку.

Скрутите рулет и оставьте его  
в холодильнике по меньшей мере на час.  
Разрежьте рулеты на кусочки шириной  
1-2 см. Отличная закуска готова.



**TUNNBRÖD**  
мягкие лепешки  
225г

**99.-**



**МАРИНОВАННЫЙ  
ЛОСОСЬ**  
маринованный лосось 200г

**199.-**

# Хрустящие хлебцы с яйцом и шведской икрой



IKEA® FOOD

# Хрустящие хлебцы с яйцом и шведской икрой

## 4 порции:

4 хрустящих хлебца

KNÄCKEBRÖD FLERKORN

2 нарезанных сваренных вкрутую яйца

1 тюбик икорной пасты KALLES KAVIAR

## Как приготовить:

Намажьте маслом хрустящие хлебцы и положите на них ломтики яиц.

Выдавите пасту на яйца. Сверху посыпьте нарезанным луком, чтобы украсить блюдо.



**KNÄCKEBRÖD FLERKORN**

хрустящие хлебцы из разных злаков  
250г

**95.-**



**KALLES KAVIAR**

икорная паста  
190г

**249.-**

# Бутерброды из плоского хлебца Нönö с креветками



# Сандвичи из плоского хлебца Höpö с креветками

## 4 порции:

2 лепешки мягкого замороженного хлеба

HÄLLAKAKA

200 г очищенных креветок

2 сваренных вкрутую яйца

майонез

укроп

лимон

листья латук-салата

## Как приготовить:

Разрежьте хлебцы пополам и намажьте их маслом. Украсьте хлебцы листьями-салата-латук (по вкусу). Нарежьте яйца и разложите ломтики на хлебцах, в центр хлебцев намажьте майонез. Разложите креветки поверх майонеза, украсьте бутерброды дольками лимона и укропом.



**HÄLLAKAKA**

мягкий замороженный хлеб

250г

**99.-**

# Брусничный парфе



IKEA® FOOD

# Брусничный парфе

## 4-6 порций:

2 яйца  
50 мл сахара  
150 мл брусничного джема  
300 мл взбитых сливок  
взбитые сливки и брусничный джем  
для украшения блюда

## Как приготовить:

Взбейте яйца с сахаром до образования пены. Осторожно добавьте брусничный джем. Взбейте сливки и смешайте их с яичной массой. Заморозьте в отдельных стаканах или тарелках. Оставьте в холодильнике по меньшей мере на 4 часа. Вынимайте парфе из холодильника за 5-10 минут до подачи на стол. Украсьте шариком взбитых сливок с брусничным джемом.



LINGONSYLT  
брусничный джем  
400г

149.-